

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik nugget daging kelinci dengan penambahan bubuk tempe. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Alamsyah R, Musbir, Faisal A. 2014. Struktur Ukuran dan Ukuran Layak Tangkap Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di Perairan Teluk Bone. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 14(1): 95-100.
- Alamsyah, Y. 2008. *Nugget*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Amarowicz, Naczka dan Sahidi. 2000. Antioxidant Activity of Crude Tannins of Canola and Rapeseed Hulls, *JAOCs*. 77 : 957-61.
- Anam, Handajani, S. 2010. Mie Kering Waluh (*Cururbita moschata*) dengan Antioksidan dan Pewarna Alami. *Caraka Tani*, XXV(1), 73–78.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analyses Association (18th Ed)*, Association Analytical Chemist, Washington, D.C.
- Aristyanti. 2014. Pengaruh Kadar Kimia Tanah Terhadap Kandungan Flavonoid Daun Tabat Barito (*Ficus deltoidea* Jack). Skripsi. Fakultas Kehutanan. Institut Pertanian Bogor. Hal 28
- Arna dan Arsyik. 2013. Aktivitas Antimikroba Fraksi *n*-Heksan Daun Sungkai (*Peronema canescens* Jack) Terhadap Beberapa Bakteri Dengan Metode KLT-Bioutografi. *J. Trop. Pharm. Chem*. 2013. Vol 2. No. 2.
- Asri dan Usman. 2020. Pembuatan *Nugget* Ikan Nila Dengan Penambahan Tepung Kedelai. *SAGU Journal*. Vol. 19 : No. 2. Hal 1-9
- Astro, Dewi R, Marni dan Arief. 2019. Uji Organoleptik Serbuk Daun Sungkai Sebagai Penyedap Rasa Alami. *Jurnal Daun*, Vol. 6 No. 1, Juni 2019 : 01- 15.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Ekonomi Cakalang Indonesia.
- Bahary. 2018. Pengaruh Penambahan Udang Rebon (*Acetes indicus*) Terhadap Karakteristik *Nugget* Jantung Pisang Kepok (*Musa acuminata*) yang Dihasilkan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 48.

- Bianda, A. 2013. Karakter fisik kimia dan organoleptik mentega probiotik dari susu kambing yang diperkaya serat serta antioksidan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Bowo, A. 2008. Pengaruh Bahan Pengikat Campuran Tepung Mocaf dengan Tepung Terigu Terhadap Nugget Belut (*Monopterus albus Z*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal : 30-36
- BSN. 2013. *Nugget Ikan*. SNI 7758:2013. Departemen Perindustrian RI. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI-Press.
- Cahyadi, W. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Collete dan Nauen. 1983. FAO Species Catalogue. Scombrids of the world. An. Annotated and Illustrated Catalogue Of Tunas, Mackerels, Bonitos and Related species known to date. FAO Fish. Synops. (125). Vol 2:137p.
- Dalimartha, Setiawan. 1999. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid I: Jakarta: Trubus Agriwidya
- Departemen Kesehatan RI., 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhrata Karya Aksara, Jakarta.
- Dian, Almasyhuri dan Astuti. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Jurnal Media Litbangkes*. Vol. 25 No. 4, Desember 2015, 235 – 242
- Ding, Bowei, Chao, Fakhar. 2019. Isolation and Identification Antioxidant From Skipjack Tuna (*Katsuwonus pelamis*). *RSC Advance*. Vol(9).
- Ela Sulistiana. 2020. Uji Organoleptik *Nugget Ayam* Dengan Penambahan Tepung Wortel. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Alauddin. Makassar. hal 41.
- Elssy Septelanda. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik *Nugget Ikan Betutu (Oxyeleotris marmorata)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 25.
- Fadlilaturrahmah, M dan Titin. 2021. Uji Aktivitas Antioksidan dan Antitirosinase Fraksi *n*-Butanol Daun Sungkai Secara Kualitatif Menggunakan Kromatografi Lapis Tipis. *Jurnal Pharmascience*, Vol. 8, No. 2, Oktober 2021, hal: 90-101.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Fikriyah. 2020. Pengaruh Umur Daun dan Jenis Pelarut Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Salam (*Syzygium polyanthum*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Galland, Grantly, Anthony Rogers dan Amanda Nickson. 2016. *Netting Billion: A Global Valuation of Tuna*.
- Gigentika S, Wisudo SH, Mustaruddin. 2014. Strategi Pengembangan Perikanan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di Kabupaten Lombok Timur Provinsi Nusa Tenggara Barat. *Marine Fisheries*. 5(1): 27- 40.
- Gunarso, W. 1985. *Tingkah Laku Ikan dalam Hubungannya dengan Alat, Metode dan Taktik Penangkapan*. Bogor: Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor. 149 hal.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Liberty. Yogyakarta.
- Hardinsyah, S. 2014. *Buku Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Penerbit buku kedokteran. Jakarta.
- Hardiyanti dan Nisah. 2019. Analisis Kadar Serat pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *AMINA I*. Vol 3.
- Hardoko, H., Sasmito, B.B., Puspitasari, Y.E., dan Lilyani, N. 2018. Konversi Ikan Asin Menjadi Nugget Berserat Pangan dengan Mencampurkan Ampas Tahu dan Beberapa Jenis Binder. *J. Pengolahan Hasil Perikanan*. Indonesia 21(1): 54.
- Harmida, S., dan Yuni, V.F. 2011. Studi Etnofitomedika Di Desa Lawang Agung Kecamatan Mulak Ulu Kabupaten Lahat Sumatera Selatan. *Jurnal Penelitian Sains*. Vol. 14 Nomer 1(D) 14110.
- Hermansyah, R. 2010. Pembuatan *Nugget* Udang Rebon dengan Bahan Pengikat Jagung dan Bubuk Beras . Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 22-23.
- Ibrahim, A. dan H. Kuncoro. 2012. Identifikasi Metabolit Sekunder dan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Sungkai (*Peronema canescens* Jack.) Terhadap Beberapa Bakteri Patogen. *J. Trop Pharm Chem*. 2(1): 8-18.
- Intarasirisawat, R., S. Benjakul, and W. Visessanguan. 2011. Chemical compositions of the roes from Skipjack, Tongol, and Bonito. *Food Chemistry*, 124:1328–1334.

- Jamarun N dan R. Herawati. 2001. Pengaruh Suhu dan Lama Perendaman Terhadap Kandungan Bahan Kering, Protein Kasar, Serat Kasar, dan HCN Biji Karet (*Hevea brasiliensis*).
- Jiao Y, Wen J. 1999. Influence of Flavonoid of *Astragalus membranaceus* Stem and Leaves on the Function of Cell Mediated Immunity in Mice : *Chinese Journal of Integrated Traditional and Western Medicine*. Heilongjian University.19 (6) : 356- 358.
- Justisia, W.A.H. 2016. Peningkatan Daya Terima dan Kadar Protein *Nugget* Substitusi Ikan Lele (*Clarias batrachus*) dan Kacang Merah (*Vigna angularis*). Skripsi. Program Studi S1 Ilmu Gizi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Airlangga. Surabaya. Hal 107-108.
- Karyadi, E. 1997. Antioksidan: Resep Awet Mudat dan Umur Panjang From Uji Aktivitas Antiradikal Dengan Metode DPPH dan Penetapan Kadar Fenol Total Ekstrak Daun Keladi Tikus (*Thyponium divaricatum* (Linn) Decne), *Pharmacol*, Vol. 6, No. 2, 51-56.
- Kumalaningsih, S. 2006. Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber manfaat, Cara penyediaan, dan Pengolahan. Surabaya : Trubus. Agrisarana.
- Kurniawati, I. Fitriyya, M dan Wijayanti. 2018. Karakteristik Bubuk Daun Kelor dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*. Vol.1 : 238-243.
- Lamid, M, Puspaningsih, N dan Sarwoko, M. 2015. Addition of Lignocellulolytic Enzymes Into Rice Straw Improves In Vitro Rumen Fermentation Products. *J. Appl. Environ. Biol. Sci.*, 3(9)166-171. ISSN: 2090-4274.
- Madyawati. 2021. Aktivitas Antihiperurisemia Ekstrak Etanol Daun Sungkai. Skripsi. Fakultas Kimia. Universitas Jambi. hal 15.
- Mardiana. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik *Nugget* Ikan Betutu (*Oyeleotris marmorata*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Hal 40.
- Martono, Agus, Yani A dan Darmawan, R. 2015. *Potensial of Extrack Young Leaf Sungkai as an Antiplasmodium*. FKIP Unib Bengkulu. Proseding Seminar Internasional Pendidikan.
- Meilianti. 2018. Karakteristik Permen *Jelly* Umbi Bit Merah (*Beta Vulgaris L.*) dengan penambahan Ekstrak Buah Sirsak dan Variasi Pektin. Vol 3(2). Politeknik Negri Sriwijaya.

- Mellema, M. 2003. Mechanism and Reduction of Fat Uptake in Deep Fat Fried Food. *Food Sci.* 14 : 364-373.
- Muchtadi, Tien, Sugiyono dan Fitriyo. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfa Beta. Bandung.
- Muharni, Ferlinahayati dan Heni. 2021. Antioxidant, Antibacterial, Total Phenolik and Flavonoid Contents of Sungkai Leaves (*Peronema canescens*). *Tropical Journal of Natural Product Research*. 5(3):528-533
- Mukhriani. 2014. Ekstraksi, Pemisahan Senyawa dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Jurnal Kesehatan*. 7(2).
- Musa, Susanti, Sanger, G dan Dien, H.A. 2017. Komposisi Kimia, Senyawa Bioaktif dan Angka Lempeng Total Pada Rumpuk Laut *Gracilaria edulis*. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 5(3):184-189.
- Muthmainnah, D. 2013. Hubungan Panjang Berat dan Faktor Kondisi Ikan Gabus (*Channa striata*) yang Dibesarkan di Rawa Lebak. *Jurnal Depik* 2(3): 184-190.
- Neli, Daniel, Chairul, dan Agustina. 2021. Uji Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Fraksi *n*-Heksana, Etil Asetat, dan Etanol Sisa dari Daun Sungkai Dengan Metode DPPH. *Jurnal Anatomik*, 2021, 06(1) hal 22-27.
- Nida, K. 2011. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum. Skripsi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Husada Borneo Banjar Baru.
- Nopela. 2022. Uji Aktivitas Ekstrak Etanol Daun Sungkai (*Peronema canescens*) Terhadap Penyembuhan Luka Bakar Pada Kelinci Putih Jantan. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Jambi. Hal 30.
- Nurlita, H, dan N. Asyik. 2017. Pengaruh penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris l.*) dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap penilaian organoleptik dan nilai gizi biskuit. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(3): 562-574.
- Orthoefer, F. T., Cooper, D. S. 1996. *Evaluation of Used Frying Oil*. In Deep Frying: Chemistry, Nutrition, and Practical Applications. Eds. E.G. Perkins and M. D. Erickson. Champaign, Illinois, USA. AOCS Press Publications. pp. 25896.
- Pangerapan, R., Thema, D.J, Jenny, E. 2016. Sensory Quality Of Candy Calamansi (*Citrofortunella microcarpa*). Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi.
- Puspita, N. 2022. Lama Ekstraksi Oleoresin Lada Putih (*Piper nigrum*) Metode Ultrasonik Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Piperin. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. hal 34

- Rahmawati, D. 2004. Analisa Preferensi dan Perilaku Konsumen Terhadap Produk *Chicken Nugget*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rauf. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta. Andi. Hal 255.
- Rismunandar. 1993. *Budidaya danTataniaga Rempah*. Penebar Swadya. Jakarta.
- Rita, I. 2005. Pembuatan *Nugget* Ikan Tuna dengan Bahan Pengikat Bubuk Tapioka dan Bubuk Terigu. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Rizki dan Rahmad. 2017. Pengaruh Tingkat Penambahan Daun Pepaya (*Carica papaya* L.) Terhadap Karakteristik *Nugget* Ikan Lele. *Agritech*. vol 1 (1).
- Rizqi, A. 2018. Uji Total Fenol dan Penentuan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Bawang Merah (*Allium cepa* var. *ascalanicium*). Skripsi. Fakultas Farmasi. Politeknik Harapan Bersama. Tegal
- Robins. 2007. *Buku Ajar Patologi*. Vol 1, edisi 7. Jakarta: Penerbit Buku. Kedokteran EGC.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan, Jakarta : Bina Cipta.
- Sadikin, M. 2001. Pelacakan Dampak Radikal Bebas terhadap Makromolekul. Kumpulan Makalah Pelatihan:Radikal Bebas dan Antioksidan dalam Kesehatan. Fakultas Kedokteran UI. Jakarta
- Sanah, L.A. 2016. Perbedaan Aktivitas Antioksidan Bawang Putih (*Allium sativum*) Hasil Pemanasa (*Black Garlic*) Menggunakan Metode DPPH. [Karya Tulis Ilmiah]. Malang: Akademi Analis Farmasi Dan Makanan Putra Indonesia.
- Sang, K. 2013. *Modul Kuliah Biokimia Karbohidrat*. Fakultas Mipa. Universitas Udayana. Hal 1.
- Santoso J, Hendra E, Siregar TM. 2009. Pengaruh Substitusi Susu Skim dengan Konsentrat Protein Ikan Nila Hitam *Oreochromis niloticus* terhadap Karakteristik Fisiko-kimia Makanan Bayi. *J. Ilmu Teknologi Pangan*. 7(1) : 87-107.
- Setyaningsih, D, A. Apriyantono, M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor. Hal 40-41.
- Shinta, L. 2018. Studi Pembuatan *Nugget* Fungsional dari Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Dengan Ekstrak Buah Mengkudu. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin. Hal 26.

- Soetisna, U. 2005. Study on seed anatomy of sungkai (*Peronema canescens* Jack); a viability perspective, *Biodiversitas. Journal of Biological Diversity*. 6(4), pp. 288–291.
- Subandiyono dan S. Hastuti. 2016. *Buku Ajar Nutrisi Ikan*. Lembaga Pengembangan dan Penjaminan Mutu Pendidikan Universitas Diponegoro, Semarang. hal 233.
- Sudarmadji, S, Haryono, B, Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Keempat. Liberty : Yogyakarta.
- Suprapti, L. 2008. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta
- Suprpto, A. 2004. Pengaruh Lama Blanching Terhadap Kualitas Stik Ubijalar (*Ipoema Batatas L.*) Dari Tiga Varietas. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang.
- Suwetja, I. 2011. *Biokimia hasil perikanan*. Jakarta: Media Prima Aksara.
- Syamsir , E. 2008. *Panduan Praktikum Pengolahan Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fateta IPB. Bogor. Hal : 24-25
- Syarief, R, Santausa, S, Isyana, B. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: IPB.
- Tan, S.M. 1994. *Processing of Marinated Fish and Battered and Breaded Fish Buger and Nugget*.
- United State Department of Agricultural. 1999. *Nutrition Database Carrot Raw*, USDA National Nutrient Database for Standard Reference. www.nal.usda/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl, accessed 2021.
- Vicki, L. 2017. Kandungan Gizi dan Daya Terima Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Dengan Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan. Hal 58
- Vural, H. 2003. Effect of replacing beef fat and tail fat with interesterified plant oil on quality characteristic of Turkish semy-dry fermented sausages. *Eur. Food Res Technol*. 217:100-103
- Wellyalina, Azima F, Aisman. 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena Terhadap Mutu *Nugget*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 2. No 1.
- Wenzhao L, Guangpeng L, Baoling S, Xianglei T, Xu, S. 2013. Effect of Sodium Stearoyl and the Microstruture of Dough. *Advance Journal of Food Scence and Technology*. 5(6):682-687.

Widjaya, C. 2003. Peran antioksidan terhadap tubuh (IV). Jakarta: Healty Choice.

Winarno, F. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Jakarta. Kanisius

Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.

Yuanita, L. 2006. Oksidasi asam lemak daging sapi dan ikan pada penggunaan natrium tripolifosfat : pemasakan dan penyimpanan. *Jurnal Ilmu Dasar*. 7(2):194-200.

