

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical of Chemists*. Washington (US): Assosiationnof Official Analytical Chemist, Inc.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2013. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2002. SNI 01-6638-2002. *Naget Ayam*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3751:2009. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 7758 : 2013. *Naget Ikan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Anwar, C., Irhami, Irmayanti, dan Endiyani. 2020. Karakteristik Nugget Ikan Cucut Kacangan (*Hemitriakis indroyonoi*) dengan Perbedaan Bahan Pengisi. *Jurnal Fishtech*, 9 (1): 56-64.
- Assenova, B., E. Okuskhanova, F. Smolnikova, N. Nikolaeva, K. Vlasova, A. Gayvas, S. Konovalov, D. Vorobyev, dan E. Rotanov. 2021. Study of The Chemical Composition of Carrot Powder and Its Effect on The Nutritional Value of Sausage Products. *International Journal of Modern Agriculture*, 10 (2) : 3659-3669.
- Biswa, A. K., J. Sahoo, dan M.K. Chatli. 2011. A Simple UV-Vis Spectrophotometric Method for Determination of β -Carotene Content In Raw Carrot, Sweet Potato and Supplemented Chicken Meat Nuggets. *LWT – Food Science and Technology*, 44 : 1809-1813.
- Chemwatch. 2020. Sodium Metanisulphite. Alpha Chemical. Australia.
- Chen J., Khandelwal N., Liu Z. dan Funami T. (2013) Influences of Food Hardness on The Particle Size Distribution of Food Boluses. *Arch. Oral Biol.* 58, 293–298.
- Darmadi, N. M., I G. S. Pandit, dan I G. N. Sugiana. 2019. Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Nugget Ikan (*Fish Nugget*). *Community Services Journal (CSJ)*, 2 (1) : 18-22.

- Dian, A. dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Jurnal Media Litbangkes*, 25 (4), : 235–242.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Fazil, M., Ayu, D. F., dan Zalfiatri, Y. 2022. Pembuatan *Nugget* Ikan Kembung dengan Penambahan Jamur Tiram. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8 (1) : 104-115.
- Fitri, A. S. dan Y. A. N. Fitriana. 2020. Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *SAINTEKS*, 17 (1) : 45–52.
- Fona, Z., E. Kurniasih, dan Raudah. 2017. Pengembangan Unit Usaha *Nugget* Sehat di Politeknik Negeri Lhokseumawe. *Agrokreatif : Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3 (2) : 115–122.
- Furqan, W. 2019. *Jenis-jenis Ikan yang didaratkan di : Pelabuhan Perikanan Nusantara Kwandang*. Kwandang : DJPT, Ouput Aktualisasi Diklatsar CPNS.
- Ginting, E. E. 2015. *Pembuatan Tepung Wortel Serta Penetapan Kadar Protein dan Lemak*. Skripsi. Medan : Universitas Medan.
- Handayani, L. S. 2021. *Identifikasi dan Pravalensi Ektoparasit Ikan Kembung (Rastrelliger kanagurta) yang Didaratkan di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan Provinsi Sumatera Utara*. Skripsi. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Hartatie, E. S. 2013. Produksi Kembang Gula Susu Berperisa Yoghurt. *Jurnal Gamma*, 8 (2) : 21–30.
- Hasniar, M. Rais, dan R. Fadilah. 2019. Analisis Kandungan Gizi dan Uji Organoleptik pada Bakso Tempe dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5 : 189–200.
- If'all, M. Gobel, Fahmi, dan I. Pakaya. 2018. Mutu Kimia dan Organoleptik *Nugget* Ikan Tuna dengan Penambahan Berbagai Kombinasi Tepung Wortel. *Jurnal Agroindustri Halal*, 4 (1) : 53-59.
- Jacoeb, A. M., Nurjanah, dan A. Saraswati. 2013. Kandungan Asam Lemak dan Kolesterol Kakap Merah (*Lutjanus bohar*) Setelah Pengukusan. *JPHPI* 2013, 16 (2) : 168-176.
- Khaq, M. A. R. 2018. *Kandungan Asam Lemak Tidak Jenuh Omega 3 pada Tempe Kedelai dengan Penambahan Tepung Ikan Kembung (Rastrelliger kanagurta)*. Skripsi. Jember : Universitas Jember.

- Kusdiantoro, A. Fahrudin, S. H. Wisudo, dan B. Juanda. 2019. Perikanan Tangkap di Indonesia: Potret dan Tantangan Keberlanjutannya. *J. Sosek KP*, 14 (2) : 145-162.
- 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*, 9 (1) : 1-8.
- Lubis, E. R. 2019. Panduan Praktis Budi Daya dan Manfaat Wortel. Jakarta : Bhuana Ilmu Populer. Hal 6-7.
- Maleta, H. S., R. Indrawati, L. Limantara, dan T. H. P. Brotosudarmo. 2018. Ragam Metode Ekstraksi Karotenoid dari Sumber Tumbuhan dalam Dekade Terakhir (Telaah Literatur). *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*, 13 (1) : 40-50.
- Malik, M. 2013. *Analisis Nilai Tambah pada Produk Tepung Wortel*. Skripsi. Malang : Univeristas Brawijaya.
- Mangunsong, S., R. Assiddiqy, E. P. Sari, P. N. Marpaung, dan R. A. Sari. 2019. Penentuan β -Karoten dalam Buah Wortel (*Daucus Carota*) Secara Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (U-HPLC). *Jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journal*, (4) 1 : 36-41.
- Mardiana. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Betutu (*Oxyeleotris marmorata*). Skripsi. Padang : Universitas Andalas.
- Marliyati, S. A., A. Sulaeman, dan M. P. Rahayu. 2012. Aplikasi Serbuk Wortel Sebagai Sumber β -Karoten Alami Pada Produk Mi Instan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 7 (2) : 127-134.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Mursali, F. dan N. Yusuf. 2021. Karakteristik Mutu Hedonik dan Proksimat Nugget Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Menggunakan Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus murr*). *Jambura Fish Processing Journal*, 3 (1) : 38-45.
- Nguju, A. L., P. R. Kale, dan B. Sabtu. 2018. Pengaruh Cara Memasak yang Berbeda Terhadap Kadar Protein, Lemak, Kolesterol dan Rasa Daging Sapi Bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 5 (1) : 17-23.
- Novitasari, R. 2013. Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Menjadi Panganan Olahan Kripik Pedas. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2): 18-30.

- Panagan, A. T. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (*Daucus carrota L.*) Terhadap Bilangan Peroksida dan Asam Lemak Bebas pada Minyak Goreng Curah. *Jurnal Penelitian Sains*, 14 (2(C)) : 18-21.
- PORIM Test Methods. 1995. Palm Oil Research Institute of Malaysia. *Journal of Oil Palm Research*, 2 (6) : 321-325.
- Purnomo, A. D. dan M. A. H. Swasono. 2020. Pengaruh Penambahan Proporsi Tepung Wortel (*Daucus carota L.*) dan Lama Pendinginan Terhadap Kualitas Mikrobiologi Bakso Daging Ayam. *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11 (2) : 162-170.
- Puspitasari, A. F. 2013. *Identifikasi dan Prevalensi Cacing Ektoparasit Pada Ikan Kembung (Rastrelliger Sp) di Pelabuhan Perikanan Nusantara Brondong, Lamongan*. Skripsi. Surabaya : Universitas Airlangga.
- Putranto, K. 2021. Pengaruh Suhu dan Jangka Waktu Pengeringan Wortel Terhadap Beberapa Karakteristik Tepung Wortel. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*, 2 (1) : 52-63.
- Rahman, Y. dan A. Ismanto. 2020. Komposisi Kimia, Karakteristik Fisik dan Nilai Organoleptik Nugget Itik Manila (*Cairinamoschata*) yang diberi Pakan Limbah Pasar Samarinda. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*, 3 (2) : 94-101.
- Rahmayani, N. Y., dan F. Agustini. 2017. Carbed (*Carrot Bread*) Sebagai Sayuran Instan Untuk Anak Kekurangan Vitamin A. *IRWN, 8th Industrial Research Workshop and National Seminar Politeknik Negeri Bandung* : 110-116.
- Ramadana, R. 2021. *Biologi Populasi Ikan Kembung Lelaki (Rastrelliger kanagurta) yang Didaratkan di Tangkahan Teluk Nibung Tanjung Balai Sumatera Utara*. Skripsi. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Ratulangi, F. S. dan S. C. Rimbing. 2021. Mutu Sensoris dan Sifat Fisik Nugget Ayam yang Ditambahkan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Zootec*, 41 (1): 230-239.
- Safitri, R. K. A., R. D. Soeyono, S. Sulandjari, dan A. Sutiadiningsih. 2021. Pengaruh Jumlah Ikan dan Maizena Terhadap Sifat Organoleptik Nugget Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*). *JTB (Jurnal Tata Boga)*, 10 (1) : 122-128.
- Sali, F., Asnani, dan Suwarjoyowirayatno. 2020. Mutu Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Barakuda (*Sphyrna jello*), dengan Substitusi Tepung Tapioka dan Tepung Wortel (*Daucus carota L.*). *J. Fish Protech*, 3 (1) : 1-8.
- Santika, I G. P. N. A. 2016. Pengukuran Tingkat Kadar Lemak Tubuh Melalui Jogging Selama 30 Menit Mahasiswa Putra Semester IV FPOK IKIP PGRI Bali Tahun 2016. *Jurnal Pendidikan Kesehatan Rekreasi*, 1 : 89-98.

- Sayuti, K., R. Yenrina, dan T. Anggraini. 2017. Characteristics of “Kolang-kaling” (Sugar Palm Fruit Jam) with Added Natural Colorants. *Pakistan Journal of Nutrition*, 16 (2) : 69–76.
- Septelanda, E. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik *Nugget* Ikan Betutu (*Oxyeleotris marmorata*). Skripsi. Padang : Universitas Andalas.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, D.R. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Sianturi, S. P., S. N. Aritonang, dan I. Juliyarsi. 2018. Potensi Tepung Wortel (*Daucus Carota L.*) Dalam Meningkatkan Sifat Antioksidan dan Fisikokimia *Sweet Cream Butter*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 13 (1) : 63-71.
- Sinaga, L. A., L. P. T. Darmayanti, dan I P. Suparhana. 2020. Pengaruh Perbandingan Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta L.*) dan Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap Karakteristik *Nugget*. *Jurnal Itepa*, 9 (4) : 357-369.
- Singal, C. Y., E. J. N. Nurali, T. Koapaha, dan G. S. S. Djarkasi. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (*Daucus Carota L.*) Pada Pembuatan Sosis Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *COCOS*, 3 (6).
- Siregar, R. R. 2011. *Pengolahan Ikan Kembung*. Jakarta : Pusat Penyuluhan Kelautan dan Perikanan.
- Sistem Informasi Pasar Ikan. 2021. Ikan Kembung. <https://pasarikan.dkp.sumbarprov.go.id/>, diakses pada 31 Maret 2022.
- Sobari, E. dan F. Fathurohman. 2017. Efektivitas Penyiangan Terhadap Hasil Tanaman Wortel (*Daucus carota L.*) Lokal Cipanas Bogor. *Jurnal Biodjati*, 2 (1) : 1-8.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Edisi Kedua. Gadjah Mada. University Press. Yogyakarta.
- Sormin, R. B. D, F. Gasperz, dan S. Woriwun, 2020. Karakteristik *Nugget* Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) dengan Penambahan Ubi Ungu (*Ipomoea batatas*). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 9 (1) : 1-9.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur untuk Uji Analisis Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25 (4) : 235-242.

- Susanti, R. 2017. *Pengaruh Penambahan Wortel Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar β -Karoten Nugget Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)*. Karya Tulis Ilmiah. Padang : Poltekkes Kemenkes Padang.
- Syadiah, E. A., Riska R., dan F. Adelina. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Wortel Terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Nugget Ikan Kakap Putih (*Lates calcarifer*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10 (1) : 49-59.
- Thariq, A. S., F. Swastawati, dan T. Surti. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*) Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Umami). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3 (3) : 104-111.
- Tumion, F. Fransiskus dan N. D. Hastuti. 2017. Pembuatan Nugget Ikan Lele (*Clarias sp*) dengan Variasi Penambahan Tepung Terigu. *Jurnal Agromix*, 8 (1) : 25-35.
- United States Departement of Agriculture. Basic Report: 11124, Carrots, Raw. <http://ndb.nal.usda.gov>, diakses pada 31 Maret 2022.
- Utiahman, G., R. M. Harmain, dan N. Yusuf. 2013. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Layang (*Decapterus sp.*) yang Disubstitusi dengan Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 1 (3) : 126-138.
- Wahyuningsih, T., Nurhidajah, dan A. Suyanto. 2018. Sifat Kimia, Kekerasan dan Organoleptik Stik Tahu dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8 (5): 42-52.
- Wardany, K. H. 2018. *Si Oranye Kaya Nutrisi – Seri Apotek Dapur Raja Obat Alami Wortel*. Rapha Publishing. Yogyakarta.
- Wardhani, D. H., A. E. Yuliana, dan A. S. Dewi. 2016. Natrium Metabisulfid Sebagai Anti-Browning Agent Pada Pencoklatan Enzimatik Rebuffing Ori (*bambusa arundinacea*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5 (4) : 140-145.
- White, W. T., Last, P. R., Dharmadi, Faizah, R., Chodrijah, U., Prisantoso, B. I., Pogonoski, J. J., Puckridge, M., dan Blaber, S. J. M. 2013. *Market Fishes of Indonesia (Jenis-Jenis Ikan di Indonesia)*. Australia : ACIAR.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang.
- Yulianie, R. 2012. *Pengelolaan Sumberdaya Ikan Kembung Lelaki (*Rastrelliger kanagurta Cuvier 1817*) Menggunakan Model Analisis Bioekonomi di PPP Labuan, Banten*. Skripsi. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Zulisyanto, D., P. H. Riyadi, dan U. Amalia. 2016. Pengaruh Lama Pengukusan Adonan Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Kerupuk Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi*, 5 (4) : 26-33.