

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Assosiationnof Official Analitycal Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis of the Assosiation of Official Analytical of Chemists*. Washington (US): Assosiationnof Official Analitycal Chemist, Inc.
- Abdillah, Fatimah. 2006. *Penambahan Tepung Wortel dan Karagenan untuk Meningkatkan Kadar Serat Pangan pada Nugget Ikan Nila (Oreochromis sp.)*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor.
- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara.
- Adji, A. O. S. (2008). *Studi Keragaman Cacing Parasitik pada Saluran Pencernaan Ikan Gurami (Osphronemus gouramy) dan Ikan Tongkol (Euthynnus spp.)*. [Skripsi]. Bogor: Veterinary Clinic Reproduction and Pathology. Institut Pertanian Bogor.
- Agustinah, R. 2013. *Pengaruh Pemberian Tepung Gembili (Dioscorea esculenta) Terhadap Total Kolesterol dan HDL Darah Tikus Wistar yang Diinduksi Nikotamide-Streptozotosin*. [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- [AAC] American Association of Cereal Chemists .2001. *The Definition of Dietary Fiber. Report of the Dietary Fiber Definition*. Committee to the Board of Directors of the AAC, 46, 112-126.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani: Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ardiani, Nur Rizki. 2018. *Pengaruh Penambahan Rumpun Laut (Euchema cottonii) Terhadap Karakteristik Nugget Ikan*. [Skripsi]. Lampung. Universitas Islam Negeri Raden Intan
- Ardianti, Y., Widyastuti, S., Rosmilawati, S. W., dan Handito, D. 2014. *Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Ikan Tongkol (Euthynnus affinis)*. Agroteksos 24(3): 159-166.
- Barbanti, D., & Pasquini, M. 2005. *Influence of Cooking Conditions on Cooking Loss and Tenderness of Raw and Marinated Chicken Breast Meat*. LWT-Food Science and Technology, 38(8), 895-901.
- Cahyani, Kinanthi Diah. 2011. *Kajian Kacang Merah (Phaseolus vulgaris, L) Sebagai Bahan Pengikat dan Pengisi Pada Sosis Ikan Lele*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Hal 59.
- 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., Pandit, I. G. S., & Sugiana, I. G. N. 2019. *Pengabdian kepada masyarakat (PKM) nugget ikan (fish nugget)*. Community Service Journal (CSJ), 2(1), 18-22.
- Ekowati, B. A., & Cakrawati, D. 2016. *Modifikasi Nugget Ayam dengan Penambahan Pati Resisten Ubi Jalar Sebagai Serat Pangan*. EDUFORTECH, 1(1).
- Emilia, E. 2009. *Pendidikan Gizi Sebagai Salah Satu Sarana Perubahan Perilaku Gizi Pada Remaja*. Jurnal Tabularasa, 6(2), 161-174.
- European Commission. 2006. *'Regulation (EC) No 1924/2006 of the European Parliament and the of the Council on nutrition and health claims made on foods'*, Official Journal of the European Union, (404), pp. 9–25.
- Fellow, A.P. 2000. *Food Proccession Technology. Principles and Practise. 2nd ed.* Woodread. Pub. Lim. Cambridge. England. Terjemahan Ristanto.W dan Agus Purnomo. Hal 78-79.
- Food Data Central. 2019. Food Data Central. [fdc.nal.usda.gov. https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/175156/nutrients](https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/175156/nutrients) diakses pada 03 Juli 2022.
- Hafiludin. 2011. *Karakteristik Proksimat dan Kandungan Senyawa Kimia Daging Putih dan Daging Merah Ikan Tongkol (Euthynnus affinis)*. Jurusan Ilmu Kelautan, Universitas Trunojoyo. Madura. Volume 4 No.1 April.h.7
- Hasrati, E and R. Rusnawati. 2011. *Study Use of Meat Goldfish (Cyprinus carpio Linn) Toward Texture and Taste of Beef Meatballs*. Agromedia Journal Vol. 2 No. March 1, 2011.
- Januarita, J. V., Ishartani, D., Setiaboma, W., & Kristanti, D. 2022. *Nilai Gizi dan Profil Asam Amino Ikan Etong (Abalistes stellaris) dan Ikan Tongkol (Euthynnus affinis)*. Agrotek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 16(2), 213-220.
- Jenkins, D. J., Kendall, C. W., Augustin, L. S., Franceschi, S., Hamidi, M., Marchie, A., Axelsen, M. 2002. *Glycemic index: overview of implications in health and disease*. The American journal of clinical nutrition, 76(1), 266S-273S.
- Karina, A. G. 2019. *Profil Nugget Berbahan Baku Fillet Ikan Rucuh Lamongan*. [Skripsi]. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Kemenkes, R. I. 2018. Tabel komposisi pangan indonesia 2017. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- _____. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 28 tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Jakarta, Kemenkes RI.

- Komalasari, N. N. T., Suter, I. K., & Darmayanti, L. P. T. 2016. *Kajian Karakteristik Lawar Bonggol Pisang (Musa sp)*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA), 5(1).
- Kumalasari, K. D. 2005. *Pembuatan dan Karakteristik Edible Film dari Pati Bonggol Pisang dengan Penambahan Plasticizer Gliserol dan Propilen Glikol*. [Skripsi]. Bogor: Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Kusnandar F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: PT Dian Rakyat.
- Mahaputri, Zakiah. 2016. *Pengaruh Pencampuran Daging Kerang Lokan (Geloina erosa) dan Ikan Teri (Stolephorus sp.) Terhadap Karakteristik Nugget yang Dihasilkan*. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Marshelita, V.C. 2015. *Karakteristik Nugget Ikan yang Dibuat dari Pindang Tongkol (Euthynnus affinis) dengan Substitusi Ampas Kelapa*. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Maudi, F., Sundari, T., Azzahra, R., Oktafiyani, R. I., & Nafis, F. 2008. *Pemanfaatan Bonggol Pisang sebagai Bahan Pangan Alternatif melalui Program Pelatihan Pembuatan Steak dan Nugget Bonggol Pisang di Desa Cihideung Udik, Kabupaten Bogor*.
- Meyer, P. D. 2004. *Nondigestible Oligosaccharides as Dietary Fiber*. Journal of AOAC International, 87(3), 718-726.
- Muchtadi, T. R. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung. Alfabeta.
- Muhammad, Bahary Pratama Siahaan. 2016. *Pengaruh Penambahan Udang Rebon (Acetes indicus) Terhadap Karakteristik Nugget Jantung Pisang Kepok (Musa acuminata balbisiana) yang Dihasilkan*. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Muliani, A., Ernawati, N., & Ety, S. 2018. *Pengaruh Penambahan Bonggol Pisang Terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Nugget Ayam*. [Skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.
- Munadjim. 2006. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Nainggolan, Fitriana & Diachanty, Septylia & Kusumaningrum, Indrati & Irawan, Irman & Zuraida, Ita. 2022. *Karakteristik Fisikokimia dan Penerimaan Konsumen terhadap Nugget Udang dengan Penambahan Rumpun Laut Kappaphycus alvarezii*. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. 17. 10.15578/jpbkp.v17i1.793.
- Nofalina, Y. 2013. *Pengaruh Penambahan Tepung Terigu terhadap Daya Terima, Kadar Karbohidrat dan Kadar Serat Kue Prol Bonggol Pisang*. [Skripsi]. Jember: Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember.

- Nugroho, M., 2013. *Pengaruh Suhu dan Lama Ekstraksi Secara Pengukusan Terhadap Rendemen Dan Kadar Albumin Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus)*. Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology, [Online] Volume 8(2), pp. 38-43. <https://doi.org/10.14710/ijfst.8.2.38-43> [Accessed 29 Dec. 2022].
- Pepper – Transport Informations Service. 2012. *Pepper – Transport Informations Service*. www.tis-gdv.de. <https://www.tis-gdv.de/tise/ware/gewuerze/pfeffer/pfeffer.htm/> diakses pada 3 Juli 2022
- Pratiwi, T., Affandi, D. R., & Manuhara, G. J. 2016. *Aplikasi Tepung Gembili (dioscorea esculenta) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Filler Nugget Ikan Tongkol (Euthynnus affinis)*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 9(1).
- Purwaningsih, S., Santoso, J., & Garwan, R. 2013. *Perubahan Fisiko-Kimiawi, Mikrobiologi dan Histamin Bakasng Ikan Cakalang Selama Fermentasi dan Penyimpanan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 24(2), 168-168.
- Rahardiyanto, Dino. 2004. *Bakso (Traditional Indonesian Meatball) Properties with Postmortem Condition and Frozen Storage*. LSU Master's Theses. 22.
- Rahmadi, P., Pangestuti, R., & Susanto, A. B. 2010. *History, Nutrition, and Advantages of Seaweed for Human Body*. Journal of Marine Bioscience and Biotechnology, 4(1), 15-23.
- Rakhmawati, R. 2019. *Pemanfaatan Bonggol Pisang Menjadi Stick Nugget Untuk Peningkatan Gizi Masyarakat Desa Soket Laok Tragah Kabupaten Bangkalan*. Jurnal Ilmiah Pangabdhi, 5(1).
- Ridlo, Rifatul & Maryanto, Sugeng & Anugrah, Riva. (2021). *The Analysis of Fiber Content of Nuggets and Crackers with the Basic Ingredients of Kepok Banana Hump (Musa paradisiaca Var. Balbisina Colla)*. JURNAL GIZI DAN KESEHATAN. 13. 85-93, 10.35473/jgk.v13i1.103.
- Rusnawati, E. H. R. 2011. *Kajian Penggunaan Daging Ikan Mas (Cyprinus Carpio Linn) Terhadap Tekstur dan Cita Rasa Bakso Daging Sapi*. AGROMEDIA: Berkala Ilmiah Ilmu-ilmu Pertanian, 29(1).
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Bogor. Binacipta. 508 hal
- Sakti, L. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (Daucus carota L.) pada Pembuatan Takoyaki Terhadap Daya Terima Konsumen*. Jurnal Program Studi Pendidikan Vokasi Seni Kuliner Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
- Sanger, G. 2010. *Mutu Kesegaran Ikan Tongkol (Auxis tazard) Selama Penyimpanan Dingin*. Warta Wiptek, (35), 39-43.

- Santoso, I. A. 2011. *Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan*. Magistra, 23(75), 35.
- Saragih, B., Odit, F. K., & Andi, S. 2007. *Kajian pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang (*Musa paradisiaca* Linn) sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Mie basah*. Jurnal Teknologi Pertanian, 3(2), 63-6.
- Septelanda, Elssy. 2016. *Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Betutu (*Oxyeleotris marmorata*)*. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Sianipar, D. 2008. *Kajian Formulasi Bumbu Instan Binthe Biluhuta, Karakteristik Hidratasi dan Pendugaan Umur Simpannya dengan Menggunakan Metode Pendekatan Kadar Air Kritis*. [Skripsi]. Bogor: Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Silaban, M., Herawati, N., & Zalfiatri, Y. 2017. *Pengaruh Penambahan Rebung Betung dalam Pembuatan Nugget Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*)*. [Skripsi]. Universitas Riau.
- Silalahi, F. (2022). *Gambaran Tingkat Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Mahasiswa/I Fakultas Kedokteran Universitas Hkbp Nommensen Medan Tentang Konsumsi Makanan Cepat Saji*. [Skripsi]. Pendidikan Dokter. Universitas HKBP Nommensen
- Sitinjak, Tarapul. 2016. *Pengaruh Tingkat Pencampuran Tepung Sukun dan Tepung Sagu Terhadap Mutu Nugget Jamur Tiram Putih*. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Slavin, J. 2013. *Fiber and Prebiotics: Mechanism and Health Benefits*. Nutrients, 5 (4): 1417-35.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1992. SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta
- _____. 2013. SNI 7758:2013. Naget Ikan. Dewan Standardisasi Nasional Indonesia, Jakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*, Cetakan III. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Suhandi, M. 2009. *Penambahan Turunan Selulosa dan Whey Sebagai Penghambat Penyerapan Minyak Untuk Meningkatkan Mutu Produk Fried Snack*. [Skripsi]. Food Science and Technology, Institut Pertanian Bogor.
- Sunarti. 2017. *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Suryati, Tuti., Isnafia, Irma., dan Polii, Bernadeth Nenny. 2008. *Korelasi dan Kategori Keempukan Daging Berdasarkan Hasil Pengujian Menggunakan Alat dan Panelis*. Animal Product. Vol. 10, No. 3.
- Sutowo, I. (2015). *Kualitas Nutrisi Silase Limbah Pisang (batang dan bonggol) dan Level Molases Yang Berbeda Sebagai Pakan Alternatif Ternak Ruminansia*. [Skripsi]. Riau. UIN Sultan Syarif Kasim Riau.
- Suyanti dan Supriyadi. 2008. *Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Cet.19 (edisi revisi). Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syukri, Daimon. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press, Padang
- Widiyanti, N. L. P. M. 2015. *Pengaruh Garam Dapur Dan Cupri Sulphat Terhadap Pertumbuhan Alga Cyanophyta Yang Diisolasi Dari Batu Bata Bangunan Pura Di Desa Tejakula Buleleng*. JST (Jurnal Sains dan Teknologi), 4(2).
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, S. 2010. *Makanan fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu, 137-165.
- Woelansari, E. D., Suprobawati, O. D., & Muljati, T. P. S. 2014. *Rimpang Jahe (Zingiberis rhizomae roxb) Terhadap Kadar Protein Ikan Kembung (Rastrelliger kanagurta)*. Jurnal Penelitian Kesehatan, 12(2).
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press, Padang.
- Zhafarina, Adlina. 2020. *Formulasi Nugget Ikan Tongkol dengan Penambahan Jamur Tiram dan Tepung Sukun*. [Skripsi]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.