

DAFTAR PUSTAKA

- Abdiawan. 2008. Proses pengolahan marlin (*Xiphias gladius*) steak beku di PT. Mega Pratama Indo, Makassar. Sekolah Usaha Perikanan Menengah
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik nugget daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Akmal, Y. 2014. Perbedaan minat beli konsumen dalam mengkomsumsi gula aren asli dan tidak asli studi kasus konsumen industri kecil gula aren di kecamatan Rambah. Universitas Pasir Pengaraian. Riau.
- Anggraeni, E. 2012. Penggunaan kitosan sebagai pengawet alami terhadap mutu daging ayam segar selama penyimpanan suhu ruang. Skripsi. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor
- AOAC Internasional. 2016. Official methods of analysis of AOAC International. 18 ed. The Association of Official Analytical Chemists. Gaithersburg, MD.
- Assegaf. 2009. 365 tips sehat ala rasulullah. Hikmah, Jakarta.
- Aswar, S. 2005. Metode penelitian. Belajar Pustaka offset. Yogyakarta.
- Awaliah, R., S. Yanto, dan A. Sukainah. 2017. Analisis sifat fisiko kimia nugget rajungan (*Portunuspelagicus*) dengan berbagai jenis tepung sebagai bahan pengisi. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 3, 148-155. Diakses dari <https://ojs.unm.ac.id/>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2019. Peraturan badan pengawas obat dan makanan nomor 34 tahun 2019 tentang kategori pangan. Diakses pada 10 Februari 2023 dari <https://jdih.pom.go.id/>
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. Ayam Broiller. (SNI 01-4258-2010). Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2014. Naget ayam (chiken nugget). Badan Standar Nasional SNI 01-6683-2014
- Betty, D. S., dan S. A. Tjutju. 2008. Bahan ajar penilaian indera. Sumedang: Jurusan Teknologi Pangan Fukultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran.
- Bianchi et al., 2007. Giornate di Coniglicoltura ASIC 2007: 159

- Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2014. Produksi daging unggas menurut provinsi dan jenis unggas (ton) tahun 2007-2014. Jakarta.
- Dinas Peternakan Kelautan dan Perikanan Kabupaten Pesisir Barat. 2016. Potensi Perikanan Kabupaten Pesisir Barat. Krui.
- Doraini. 2016. Kajian proses pembuatan teh herbal dari campuran teh hijau (*camellia sinensis*) rimpang bangle (*Zingiber cassumunar Roxb.*) dan daun Cimerai (*Phyllanthus acidus (L.) Skeel.*), skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Edam, M. 2016. Fortifikasi tepung tulang ikan terhadap karakteristik fisikokimia bakso ikan. Jurnal. Balai Riset dan Standardisasi Industri Manado. Manado.
- Gaspersz, V. 1994. Metode Rancangan Percobaan untuk Ilmu-ilmu Pertanian, Teknik dan Biologi. Bandung: CV Armico. 472.
- Ginting, D. S. 2016. Karakteristik permen jeli buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*) dengan penambahan karagen. Skripsi. Program Studi Teknologi
- Hadiwiyoto, S. (2003). Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty. Yogyakarta Hasil Pertanian. Universitas Sriwijaya.
- Hajrawati, H., M. F., W. Wahyuni, dan I. I. Arief. 2017. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di bogor. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 4(3), 386-389. EISSN: 2615-594X
- Hanum, M. 2016. Penggunaan tepung ampas tahu sebagai bahan pengikat terhadap mutu nugget daging ayam broiler. Jurnal Ilmiah Peternakan 4 (3) : 47-52. ISSN : 2337-9294
- Herliani, L. 2008. Teknologi pengawetan pangan. Alfabeta, Bandung.
- Hermansyah, R. 2010. Pembuatan nugget udang rebon dengan bahan pengikat jagung dan tepung beras. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- <https://www.fishbase.se/summary/SpeciesSummary.php?GenusName=Makaira%20%20&SpeciesName=nigricans>. diakses pada Kamis, 13 April 2023
- Indraswari D., F.W. Ningtyas., dan Ninna. 2017. Pengaruh penambahan bayam pada nugget kaki naga lele terhadap kadar zat besi, protein, dan air. Fakultas kesehatan masyarakat. Universitas Jember. Jember.
- Jayalangkara. 2017. Kualitas organoleptik tablet telur pada suhu ruang dengan lama penyimpanan yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin Makassar. Makassar.

- Kusumaningrum, M. 2013. Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap karakteristik dan daya terima chicken nugget. Skripsi. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu daging. Terjemahan A. Parakkasi. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lee, J., R. W. Durst dan R. E. Wrolstad. 2008. Determination of Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content of Fruit Juices, Beverages, Natural Colorants, and Wines by The pH Differential Method: Collaborative Study. *J. AOAC Int.* 88: 1269-1278.
- Ma'ruf, W., D. Rosydi., L. E Rodiati And P. Purwadi. 2019. Physical and organoleptic properties of chicken nugget from domestic chicken (*gallus 52 domesticus*) meat with different corn flours as filler. *Journal Homepage.* 6(3): 162-171.
- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh penambahan bahan pengikat terhadap karakteristik nugget ikan patin (*pangasius hypothalamus*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Marihati dan Muryati. 2008. Pemisahan dan pemanfaatan bitern sebagai salah satu upaya peningkatan pendapatan petani garam. *Buletin Penelitian dan Pengembangan Industri No.2 Volume II Tahun 2008.* Semarang
- Maritz . 2005. Health and safety and nutrition for young child. 6 Th Edition. The Thopshon Corporation.
- Murray, J. M and I. A. Baxter. 2003. Food acceptability and sensory evaluation. Elsevier science
- Nasiru, N. 2004. Teknologi pangan teori praktis dan aplikasi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Palacio dan Theis. 2009. Introduction to food service. Edisi ke 11. Pearson Education, Ohio.
- Palungkun, R., S. Budiarti. 1992. Bawang putih dataran rendah. Penebar
- Prasetyo, R. 2014. Analisis morfo-sistematis nama-nama cemilan tradisional berkolerasi dengan sifat dan bagian tubuh daerah istimewa yogyakarta. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun pratikum penilaian organoleptik. Jurusan teknologi pangan dan gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahmawati, U. 2021. Pengaruh penambahan bayam (*amaranthus sp.*) terhadap kualitas kadar air, kadar protein, zat besi, dan nilai organoleptik pada nugget ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.

- Ratulangi, F.S.dan S.C. Rimbing. 2021. Mutu sensoris dan sifat fisik nugget ayam yang ditambahkan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L)
- Rieuwpassa, F. J. 2016. Karakteristik kimia dan nilai organoleptik nugget ikan tuna dengan substitusi tepung sagu. *Jurnal Ilmiah Tindalung*, 2 (2), 103–111 diakses dari <http://e-journal.polnustar.ac.id/>
- Rosita, F., H. Hafid dan R. Aka. 2015. Susut masak dan kualitas organoleptik bakso daging sapi dengan penambahan tepung sagu pada level yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. 2(1):14-20.
- Sabikun, N., A. Bakhsh., M. S. Rahman., Y-H. Hwang and S-T. Joo. 2021. Volatile and nonvolatile taste compounds and their correlation with umami and flavor characteristics of chicken nuggets added with milk fat and potato mash. *Food Chemistry* 343.
- Sahubawa, L., S.A. Budhiyanti., dan A.N. Sary. 2006. Pengaruh komposisi tepung tapioka dan daging serpih marlin hitam terhadap karakteristik dan tingkat kesukaan fish nugget. *Jurnal Perikanan (J. Fish. Sci.)* VIII (2): 273-281 ISSN: 0853-6384
- Sakti, L. 2018. Pengaruh substitusi tepung wortel (*Daucus carota* L.) pada pembuatan takoyaki terhadap daya terima konsumen. Skripsi. Program Studi Pendidikan Vokasi Seni Kuliner Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
- Sakul, S. dan S. Komansilan, 2018. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap palatabilitas chicken nugget ayam petelur afkir. *Zootec*, 38(2), 368-378.
- Satyaningsih, D., A. Apriyano dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Sinaga. 2007. Penyelenggaraan makanan anak sekolah. Diklat Pelatihan Gizi untuk Anak Sekolah. Yayasan Gizi Kuliner. Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan teknologi daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparyo, M. K. 2018. Pengaruh perbandingan tepung sagu (*Metroxylon* sp.) dan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik food bar. [Jurnal Penelitian] Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Edisi ke-4. Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. (Diterjemahkan oleh B. Sumantri).
- Sugiarto, N. M., N. Toana, Rugayah, dan Haerani. 2018. Penambahan beberapa sayuran pada nugget ayam. SEMNAS Manado. ISBN 978-602-0752-26-6

Sumantri, B., A. ali., dan V. S. Johan. 2015. Pemanfaatan tempe dengan jamur tiram (*pleurotos ostreatus*) dalam pembuatan nugget. Jurnal Online Mahasiswa Faperta. 2.(2):1-12

Tarwotjo. 1998. Dasar-dasar gizi kuliner. Graziindo. Jakarta.

Taus, A. L., P. K. Tahuk, dan K. W. Kia. 2022. Pengaruh penggunaan bahan pengikat yang berbeda terhadap daya ikat air, kadar air dan kandungan serat kasar nugget ayam. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*. 74-81. E-ISSN:2685-452X

Thohari, I. 2017. Teknologi Hasil Ternak. Malang: Tim UB Press

Umam, M. K., H. S. Prayogi, dan V. M. A. Nurgiartiningsih. 2015. Penampilan produksi ayam pedaging yang dipelihara pada sistem lantai kandang panggung dan kandang bertingkat. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*. 79 – 87. ISSN: 0852-3581

Usmiati, S., dan A. Priyanti. 2012. Sifat fisikokimia dan palatabilitas bakso daging kerbau. Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi. Bogor

Vabo, M and H. Husen. 2014. The relationship between food preferences and food choice : A theoretical Discussion, *Business and social science*. 5;145-157.

Wellyalina, Azima F, Aisman. 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 2 (1) pp. 9-17*.

Winarno. 2008. Kimia pangan gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Wulandari, E., L. Suryaningsih,, A. Pratama,, D. Putra dan N. Runtini. 2016. Karakteristik fisik, kimia dan nilai kesukaan nugget ayam dengan penambahan pasta tomat. *Jurnal Ilmu Ternak Vol.16, No. 2*. Diakses dari <http://jurnal.unpad.ac.id>

Yuan, Y., L. Zhang, , Y. Dai, , dan J. Yu, . 2006. Physicochemical properties of starch obtained from *Dioscorea Nipponica* Makino compared with other tuber starches. *J.Food Eng*. 82: 436-44