

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, M., B. Dwiloka dan B.E. Setiani. 2013. Total bakteri, pH, dan kadar air daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) selama masa simpan. *Jurnal Pangan dan gizi*. 4 (7) : 49-56.
- Agusman. 2013. Pengujian Organoleptik. *Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang*.
- Aini, N. 2013. *Teknologi Fermentasi Pada Tepung Jagung*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Aini, N., V. Prihananto., B. Sustriawan., D. Romadhon and R. N. Ramadhan. 2019. The formulation of cheese analogs from sweet corn extract. *International Journal of Food Science*. 2019 (5) : 1-8.
- Amertaningtyas, D., H. Evanuarini., S. H. Mutia dan L. L. Zahra. 2023. Pengaruh penambahan susu skim bubuk pada nugget hati broiler pada fisikokimia dan kualitas organoleptik. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 18 (1) : 50-63.
- Anasiru, M. A., R. Labatjo dan F. Nawai. 2021. Tingkat kesukaan dan umur simpan nugget ikan gabus (*Channa striata*) dengan penambahan jagung (*Zea mays* L). *Journal Health and Science Community*. 5 (1) : 133-145.
- Anggara. G., R. Nopianti dan Herpandi. 2016. Pengaruh suhu dan lama perendaman dalam air dingin pada praperebusan terhadap kualitas bakso ikan patin (*Pangasius pangasius*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5 (2) : 134-145.
- AOAC International. 2016. Appendix F: Guidelines for standard method performance requirements. *AOAC official method of analysis*. AOAC International.
- Aryanta, I. W. R. 2019. Manfaat jahe untuk kesehatan. *Widya Kesehatan*. 1 (2) 39-43.
- Aryati. 2016. Kualitas nugget dangke pada berbagai level bawang putih (*Allium sativum* L.) sebelum dan setelah penyimpanan dalam refrigerator. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Astriani, R.P., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap sifat organoleptik beef nugget. *Animal Agriculture Journal*. 2 (1) : 247-252.
- Azizah, S. R., S. Joko dan I. Elza. 2019. Pemanfaatan jantung pisang sebagai campuran produk nugget dan pengaruhnya terhadap sifat fisik, organoleptik, kadar serat dan antosianin. Skripsi. Poltekes Kemeskes Yogyakarta.

- Badan Standarisasi Nasional. 2002. Naget Ayam. SNI 01-6682-2002. Departemen Perindustrian RI. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Syarat Mutu Naget Ayam. SNI 01-6683-2014. Departemen Perindustrian RI. Jakarta.
- Basrin, F. dan T. Babe. 2019. Substitusi tepung terigu dengan tepung ubi banggai (*Dioscorea* spp) terhadap mutu organoleptik biskuit. Jurnal pengolahan pangan. 4 (1) : 33-38.
- Bibit bunga. 2024. Cara Menanam Jagung Manis yang Mudah Diikuti. <https://bibitbunga.com/cara-menanam-jagung-manis/>. Diakses 12 Juli 2024, 13:20 WIB.
- Bogasari. 2011. Cake Making. Major Program Bogasari Baking Centre.
- Bonny, S. P. F., J. F. Hocquette., D. W. Petchick., I. Legrand., J. P. Wierzbicki., L. Allen., L. J. Farmer., R. J. Polkinghorne and G. E. Gardner. 2018. The variability of the eating quality of beef can be reduced by predicting consumer satisfaction. *Animal*. 12: 2434-2442.
- Chen, G., H. Song and Ma. Ch. 2009. Aroma-active compounds of beijing roast duck. *Flavour and Fragrance Journal*. 24 (4) : 186-191.
- Daud, A., S. Suriati dan N. Nuzulyanti. 2020. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*. 24 (2) : 11-16.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2011. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Dewi, P. dan Kusumiyati. 2016. Fisiologi tanaman budidaya. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2013. Statistik Peternakan. Jakarta.
- Dutta, D. and V. K. Rathod. 2013. Ultrasound Assited Extraction Of β -Caroten From *Spirulina Platensis*. *Ultrasonics Sonochemistry*. 20 (1) : 271-276.
- Erliani, N., Syamsidah dan S. Widodo. 2020. Pembuatan bakso ayam dengan substitusi jagung manis (*Zea mays saccharata* Sturt) untuk memasyarakatkan pangan lokal. *Jurnal Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*. 3 (1) : 22-30.
- Estiasih, T., E. Trowulan, dan Rukmi, W. D. 2017. Fortifikasi minyak ikan hasil samping pengalengan lemuru pada bakso sapi dan nugget ayam. *Jurnal*

pengolahan hasil perikanan Indonesia. 20 (1) : 164-178.

Fahrullah, F., B. Bulkaini., D. Kisworo., B. R. D. Wulandari., W. Yulianto., H. Haryanto., A. Noersidiq dan V. Maslami. 2023. Inovasi pembuatan nugget kombinasi ayam dan jagung untuk peningkatan flavour di Desa Bajur, Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*. 6 (3) : 561-565.

Fellows, P. J. 2012. *Food processing technology, principle and practice*. 2nd Ed. CRC. Press. Washington, D. C.

Gobel, M., 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.

Gusnadi, D., T. Riza, dan E. Baharta. 2021. Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(12) : 2883-2888.

Hairunnissa, L., A. K. Sari., I. S. Jati., M. Shalihah., S. D Akifah., A. N. Izzati., N. A. Putri and Z. Najah. 2021. Chemical and organoleptic characteristics of chicken nugget based on composite flour from mocaf, brown rice and corn starch. *Food Scienc Tech Journal*. 3 (1) : 76-83.

Haryani, H., A. Widya dan N. Septiani. 2023. Pengaruh kenaikan harga telur terhadap daya beli masyarakat di Tangerang. *Indonesian Journal Accounting*. 4 (1) : 57-66.

Humphries, J. M. and F. Khachik. 2003. Distribution of lutein, zeaxanthin and geometrical isomers in fruit, vegetables, wheat and pasta products. *Agricultural and Food Chemisty Journal*. 51 (5) : 1322-1327.

Ilmi, N. dan W. Khazanah. 2022. Eektivitas penambahan wortel, bayam dan jagung terhadap daya terima nugget ikan lele (*Clarias* sp.). *Jurnal Riset Gizi*. 10 (2) : 126-131.

Iskandar, D. 2006. Pengaruh dosis pupuk N, P dan K terhadap pertumbuhan dan produksi tanaman jagung manis di lahan kering. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 1 (2) : 1-1.

Jaelani, A., S. Dharmawati, dan Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (Suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *ZIRAA'AH*. 39 (3) :119-128.

Jamaluddin, P. 2018. Perpindahan panas dan massa pada penyangraian dan penggorengan bahan pangan. Badan Penerbit UNM. Makassar.

- Khampas, S., K. Lettrat., K. Lomthaisong and B. Suriharn. 2013. Variability in phytochemicals and antioxidants activity in corn at immaturity and physiological Maturity Stages. *International Food Research Journal*. Thailand. Khon Kaen University. 20 (6) : 3149-3157.
- Kusumaningrum, M. 2013. Pengaruh berbagai *filler* (bahan pengisi) terhadap karakteristik dan daya terima chicken nugget. Skripsi. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro.
- Kusumawati, D. H. dan W. D. R. Putri. 2013. Karakteristik fisik dan kimia *edible film* pati jagung yang diinkorporasi dengan perasan temu hitam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1 (1) : 90-100.
- Laksono, V. P. Bintoto dan S. Mulyani. 2012. Daya ikat air, kadar air dan protein naget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Animal Agriculture Journal*. 1 (1) : 685-696.
- Lamdo, H., S. Fajriani dan Sudiarmo. 2019. Respon pertumbuhan dan hasil jagung manis pada perlakuan pupuk trikompos yang dipanen pada umur berbeda. *Jurnal Produksi Tanaman*. 7 : 1871-1877.
- Larosta, J. T., D. G. M. Permana dan I. M. Sugitha. 2019. Pengaruh perbandingan jagung manis edamame terhadap karakteristik susu jagung manis edamame. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8 (4) : 389-407.
- 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.
- Leo, M. and L. Nollet. 2007. *Handbook of Meat Poultry and Seafood Quality*. Blackwell Publishing John Wiley and Sons, Inc. New York.
- Maghfiroh, M., K. D. Ratna dan E. Susanto. E. 2017. Pengaruh konsentrasi dan lama perendaman ekstrak kulit nanas terhadap kualitas fisik dan kualitas organoleptik daging bebek petelur afkir. *Jurnal Ternak*. 8 (1) : 1-11.
- Mamuaja, C. F. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Unsrat Press. Manado.
- Maulia, U. N. 2019. Substitusi tepung ikan kelapa ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dalam pembuatan brownies tinggi kalsium untuk remaja usia 13-15 tahun. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Pembangunan Veteran. Jakarta.
- Mawati, A., E. H. B. Sondakh., J. A. D. Kalele dan R. Hadju. 2017. Kualitas chicken nugget yang difortifikasi dengan tepung kacang kedelai untuk peningkatan serat pangan (dietary fiber). *Jurnal Zootek*. 37 (2) : 464 – 473.

- Meilgaard, M. C dan B. T. Carr. 2016. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press.
- Midayanto, D. dan S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (4) : 259-267.
- Moeljaningsih. 2011. Pengaruh penambahan lesitin terhadap kualitas permen coklat selama pengimanan suhu kamar. Suabara : Baristand Industri.
- Muchtadi, D. 2013. Antioksidan dan kiat sehat di usia produktif. Bandung : Alfabeta.
- Muina, A. 2013. Tekstur Analyzer. <https://anitamuina.wordpress.com>. Diakses 11 November 2023, 10.45 WIB.
- Negara, J. K., A. K. Sio., Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktavian., R. R. S. Wihansah dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4 (2) : 287-289.
- Novia, D., S. Melia dan N. Z. Ayuza. 2011. Kajian suhu pengovenan terhadap kadar protein dan nilai organoleptik telur asin. *Jurnal Peternakan*. 8 (2) : 70-76.
- Nugraha, B. F., Sumardianto., S. Suharto., F. Swastawati dan R. A. Kurniasih. 2021. Analisis kualitas dendeng ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan berbagai jenis dan konsentrasi gula. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 3 (2) : 94-104.
- Nuryadin, A. K., E. Suprpti dan A. Budiyono. 2016. Pengaruh jarak tanam dan dosis pupuk NPK terhadap pertumbuhan dan hasil jagung manis. *AGRINECA*. 16 (2) : 12-23.
- Paeru, R. H. dan T. Q. Dewi. 2017. Panduan praktis budidaya jagung. Penebar Swadaya. Jakarta. 67 hal.
- Palungkun, R. dan B. Asiani. 2004. *Sweet corn – Baby corn* : Peluang Bisnis, Pembudidayaan dan Penanganan Pasca Panen. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Prasetyo, T. F., A. F. Isdiana dan H. Sujadi. 2019. Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis internet of things. *SMARTICS Journal*. 5 (2) : 81-96.
- Pratiwi, F. R., N. M. A. Fajrin dan A. Putri. 2017. Pengaruh penambahan jagung manis (*Zea mays saccharata*) terhadap sifat fisik dan akseptibilitas pada rolade tempe. *Jurnal Risenologi KPM UNJ*. 2 (1) : 56-66.
- Priamudi, R. dan C. Bella. 2022. Alat uji kadar air pada biji kopi berbasis mikrokontroller arduino UNO R3. *Jurnal Portal Data*. 2 (2) : 1-13.

- Pustikawati, S. Astuti dan Suharyono. 2014. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan pengikat terhadap sifat kimia dan organoleptik naget jamur tiram putih. Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Lampung. ISBN 978-602-70530-0-7. Hal 203-2011.
- Putra, A. E. dan Subagio. H. W. 2009. Gambaran kebiasaan jajan siswa di sekolah (Studi di Sekolah Dasar Hj. Isriati Semarang). Artikel Penelitian. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.
- Putri, H. A. 2011. Pengaruh pemberian beberapa konsentrasi pupuk organik cair lengkap (POCL) bio sugih terhadap pertumbuhan dan hasil tanaman jagung manis (*Zea mays saccharata* Sturt). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas.
- Putri, K. D., A. A. Zaini dan D. Kisworo. 2015. Pengaruh rasio susu full cream dengan jagung manis (*Zea mays saccharata*) terhadap nilai gizi, sifat fisik dan organoleptik es krim. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 1 (1) : 15-23.
- Poll. 2006. Aroma changes from raw to processed products in fruits and vegetable. Developments in Food Science. 43: 239-244.
- Rahmawati, N dan A. C. Irawan. 2021. Pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap mutu organoleptik, fisik dan kimia naget ayam kampung. Jurnal Ilmiah Fillia Cendikia. 6 (1) : 46-53.
- Ratulangi, F. S. dan S. C. Rimbing. 2021. Mutu sensoris dan sifat fisik naget ayam yang ditambahkan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L). Zootec. 41 (1) : 230-239.
- Renate, D. dan E. Nurlismita. 2015. Penambahan ekstrak wortel pada bakso ikan gabus terhadap kadar B-karoten dan sifat organoleptiknya. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT_TPI. Program Studi TIP-UTM. ISBN: 978-602-7998-92-6.
- Riwandi, M., Handajaningsih dan Hasanudin. 2014. Teknik budidaya jagung dengan sistem organik di lahan marginal. UNIB press. Bengkulu.
- Rosa, S., Y. L. Anggraini dan Jiyanto. 2022. Pengaruh penambahan tepung susu sebagai bahan pengikat terhadap susut masak dan nilai organoleptik nugget ayam. Journal of Animal Center. 4 (1) : 52-59.
- Rosyad, B. 2020. Eksperimen pengaruh komposit tepung jagung kuning (*Zea mays*) dan terigu terhadap kualitas dan kandungan betacaroten cookies. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Saefulloh, M. F. dan A. N. Sugiharto. 2023. Keragaan beberapa galur jagung manis (*Zea mays saccharata* Sturt). Jurnal Produksi Tanaman. 11 (7) : 422-428.

- Sahu, R., P. Saxena., H. B., Mathur and H.C. Agarwal. 2014. Antibiotics in chicken meat. New Delhi : Centre for Science and Environment.
- Sakti, L. 2018. Pengaruh substitusi tepung wortel (*Daucus carota* L) pada pembuatan takoyaki terhadap daya terima konsumen. Program Studi Pendidikan Vokasi Seni Kuliner Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta.
- Samantha, K., T. I. P. Suseno dan A. R. Utomo. 2019. Pengaruh konsentrasi karaginan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai murbei (*Morus nigra* L.) lembaran. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 18 (2) : 199 – 125.
- Sarastani, D. 2012. Penuntun praktikum analisis organoleptik. Bogor: Program Diploma Institut Pertanian Bogor.
- Septian, L. D. D. 2020. Karakteristik kimia dan organoleptik nugget sayuran berbahan dasar jamur tiram dan kacang merah. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Riau.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. Analisis sensori untuk industri pangan dan agro. Cetakan I. IPB Press, Bogor.
- Shang, L., C. Wu., S. Wang., X. Wei., B. Li and J. Li. 2021. The Influence of amylose and amylopectin on water retention capacity and texture properties of frozen thawed konjac glucomannan gel. Food Hydrocolloids. 113: 1-11.
- Shinkafi, S. A. dan H. Dauda. 2013. Antibacterial activity of *Allium cepa* L. On some pathogenic bacteria assosiatec with ocular infections. J. App. Med. Sci. 1 : 147-151.
- Sholaikah, M. I. 2015. Profil protein jaringan otot daging ayam potong pra-penyembelihan *electrical stunning* dan non *electrical stunning*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Simbolon, M. V. T., Pato, U, dan Restuhadi, F. 2016. Kajian pembuatan nugget dari jantung pisang dan tepung kedelai dengan penambahan ikan gabus (*Opiocephalus striatus*). Jurnal Online Mahasiswa JOM Faperta. 3 (1) : 1-15.
- Singh, N., K. S. Sandhu and M. Kaur. 2005. Physicochemical properties including granular morphology, amylose content, swelling and solubility, thermal and pasting properties of starches from normal, waxy, high amylose and sugary corn. Progress in Food Biopolymer Research. 1 : 43-55.
- Situmorang, N. A., L.D. Mahfudz dan U. Atmomarsono. 2013. Pengaruh pemberian tepung rumput laut (*Gracilaria verrucosa*) dalam ransum terhadap efisiensi penggunaan protein ayam broiler. Animal Agricultural Journal. 2 (2) : 49-56.

- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi ke-2. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi ke-6. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, C. J. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Dasar Prosedur Statistik. PT. Gramedia. Jakarta.
- Suarni dan S. Widowati. 2010. Struktur, Komposisi dan Nutrisi Jagung. Balai Tanaman Serealia dan Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Sugiyono., T. Soewarno., H. Purwiyatno dan S. Agus. 2004. Kajian optimasi teknologi pengolahan beras jagung instan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. 15 (2) : 119-128.
- Suharyati., B. Hartati., T. Kresnawan., Sunarti., F. Hidayani dan F. Darmirin. 2020. Penuntun Diet dan Terapi Gizi. GIZI.
- Sulistyaningrum, N. 2014. Isolasi dan identifikasi struktur karotenoid dari ekstrak bayam merah (*Amaranthus Tricolor L.*). Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan Badan Litbangkes, Kemenkes RI. 4 (2) : 75-81.
- Suprpto. 2005. Bertanam jagung. Cetakan ke 18. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Suprayatmi, M., N. Novidahlia dan A.N. Ainii. 2017. Formulasi velva jagung manis dengan penambahan CMC. Jurnal Pertanian. 8 (2) : 98-105.
- Surtinah. 2018. Korelasi fenotype dan hasil jagung manis (*Zea mays Saccharata Sturt*) di Kecamatan Rumbai Pekanbaru. Jurnal Ilmiah Pertanian. 15 (1) :7-12.
- Susanti, T. M. I. Dan B. Panunggal. 2015. Analisis antioksidan, total fenol, dan kadar kolestrol pada kuning telur asin dengan penambahan ekstrak jahe. Jurnal of Nutrition College. 4 (2) : 636-644.
- Sutrisno, C. D. N. 2014. Pengaruh penambahan jenis dan konsentrasi pasta (santan dan kacang) terhadap kualitas produk gula merah. Jurnal Pangan dan Agro Industri. 2 (1) :97-105.
- Sutriyono, A., F. Kusnandar dan T. Muhandri. 2016. Karakteristik adonan dan roti tawar dengan penambahan enzim dan asam askorbat pada tepung terigu. Jurnal Mutu Pangan. 3 (2) : 103-110.
- Suyatma. 2009. Diagram warna hunter (Kajian Pustaka). Jurnal Penelitian Ilmiah

Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Syukur, M. dan A. Rifianto. 2013. Jagung manis. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Tambunan, R. D. 2009. Keempukan daging dan faktor-faktor yang mempengaruhinya. Balai pengkajian teknologi pertanian Lampung.
- Tarigan, R. M. K. 2016. Pemanfaatan jantung pisang kepok dalam pembuatan nugget, daya terima dan nilai gizinya. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5 (2) : 66-73.
- Taus, A. L., P. K. Tahuk and K. W. Kia. 2022. The effect use of different binding materials on water holding capacity, water content and crude fiber content of chicken nagets. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*. 4 (1) : 74-81.
- Tejaningrum, M., A. Prarudiyanto, dan I. W. S. Yasa. 2018. Pengaruh proporsi ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan tepung bekatul (*rice bran*) terhadap beberapa sifat mutu fisik dan seosis bakpao. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4 (2) : 363- 375.
- Titri, S. A, dan A. Adrian. 2021. Karakteristik nugget tahu dengan penambahan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan perbedaan jenis minyak untuk menggoreng. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 5 (1) : 39-57.
- USDA (United States Department of Agriculture). 2016. Glycine soja State Department of Agriculture. United State.
- Utiahmah, G., R. M. Harmain dan N. Yusuf. 2013. Karakteristik kimia dan organoleptik nugget ikan laying (*Decapterus* sp.) yang disubstitusi dengan tepung ubi jalar putih (*Ipomea batatas* L). *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 1 (3) : 126-138.
- Wahyudi, M. 2006. Proses pembuatan dan analisis mutu yoghurt. *Buletin Teknik Pertanian*. 11 (1) : 12-16.
- Wardhani, M. L. A. dan V. Indriwati. 2016. Pengaruh proporsi tepung meizena dan puree rumput laut terhadap kualitas produk siomay ikan gabus (*Opiocephalus striatus*). *Jurnal Boga*. 5 (1) : 148-157.
- Wayne, G. 2013. Profesional baking 6th ed. Hoboken. New Jersey : John Wiley and Sons, Inc.
- Wibowo, A., F. Hamzah, dan V. S. Johan. 2014. Pemanfaatan wortel (*Daucus corata* L.) dalam meningkatkan mutu naget tempe. *Sagu*. 13 (3) : 27-34.
- Widjayanti., F. Nurdiana dan M. Rizal. 2016. Sistem kemitraan dalam usahatani peternakan ayam broiler di Kabupaten Jember. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*

Indonesia. 15 (3) : 28

Wijayanti, E. A. 2013. Kadar protein dan keempukan nugget ayam dengan berbagai level substitusi hati ayam boiler. *Animal Agriculture Journal*. 2 (1) : 295-300.

Wijayanti, N. P dan M. Lukitasari. 2016. Analisis kandungan formalin dan uji organoleptik ikan asin yang beredar di Pasar Besar Madiun. 3 (1) : 59-64.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yaumazikri, M. H., A. A Putra and Al Sandra. 2022. Characteristics of beef patties incorporated with various percentages of banana blossom. *Junior Science Communication*. 15 : 4-7.

Yuan, Y., L. Zhang., Y. Dai and J. Yu. 2006. Physicochemical properties of starch obtained from *Dioscorea nipponica* Makina compared with other tuber starches. *Journal Food Eng.* 83 : 436-442.

Yuliani, I. 2013. Studi eksperimen nugget ampas tahu dengan campuran jenis pangan sumber protein dan jenis filler yang berbeda. Skripsi. Program Studi Teknologi Jasa dan Produksi. Universitas Negeri Semarang.

Zairani, F. Y., Andridan P. Paridawati. 2020. Penggunaan jenis tanaman cabai merah (*Capsicum Annum L.*) Jampibi. 2 (1) : 57-64.

Zulkarnain. 2013. *Budidaya Sayuran Tropis*. Bumi Aksara. Jakarta . hal 219



