

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, D. S. 2004. Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi. Edisi kelima. Dian Jakarta, Jakarta.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik naget daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Agustina, V. 2012. Analisis pengaruh kualitas pelayanan, kepuasan pelanggan, dan nilai pelanggan dalam meningkatkan loyalitas pelanggan joglosemar. Skripsi. Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Diponegoro Semarang, Semarang.
- Amir, N. Metusalach, dan Fahrul. 2018. Tingkat kesukaan dan kualitas organoleptik produk olahan ikan. *Jurnal IPTEKS PSP*. 5(9) : 19-25.
- Andarwulan, N. dan R. F. Faradilla. 2012. Pewarna Alami Untuk Pangan. South east asian food and agricultural science and technology center, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Anugrah. 2011. Varietas Unggul Buah Kelapa. Sinar Media Jakarta, Jakarta.
- AOAC. 2016. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Aryanta, I. W. R. 2019. Bawang merah dan manfaatnya bagi kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*. 1(1): 29-35.
- Asniwati, Z. 2016. Analisis gelatinisasi tepung maizena pada fettuccine. *Jurnal Agropolitan*. 3(3) : 1-8.
- Aydogan, S., S. Mehmet. and G. A. Aysun. 2015. Relationships between farinograph parameters and bread volume, physicochemical traits in bread wheat flours. *Journal of Bahri Dagdas Crop Res*. 3(1): 14-18.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 01-6683-2014. Syarat Mutu Naget Ayam (*Chicken Nugget*).
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. Nugget Ayam. SNI 01-6683-2002. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Bintoro, P. 2008. Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk. Universitas Diponegoro, Jakarta.
- Devega, F., M. Islamiah, dan K. Ulfah. 2010. Peranan Modified Cassava Flour (MOCAF) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu pada Proses Pembuatan Mie dalam Upaya Mengurangi Impor Gandum Nasional. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Dellen, N. 2011. Analisis mikrobiologis karkas ayam broiler beku yang beredar di pasar tradisional Halmahera Utara. *Jurnal Agroforestri*. 6(1).
- Dhingra D., M. Michael, and Rajput, H. 2012. Dietary fibre in foods a riview. *Jurnal Food Sci Technologi*. 49(3): 255-266.
- Direktorat Gizi Departement Kesehatan. 2010. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit Bhratara, Jakarta.
- Edy, H. J., M. Jayanti, dan E. Parwanto. 2022. Pemanfaatan bawang merah (*Allium cepa*) sebagai antibakteri di Indonesia. *Jurnal Kedokteran Farmasi*. 5(1): 27-35.
- Engele, A. 2018. Analisis kekerasan, kadar air, warna dan sifat sensori pada pembuatan keripik daun kelor. Politeknik Gorontalo, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. *Journal of Agritech Science*. 2(1).
- Erni, N., Kadirman, dan F. Ratnawaty. 2018. Pengaruh suhu dan pengeringan terhadap sifat kimia dan organoleptik tepung umbi talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal pendidikan teknologi pertanian*. 4: 95-105.
- Fatimah, R. N. 2017. Mari Mengenal Bumbu Nusantara. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. Jakarta.
- Fauzan, M. dan N. Rustanti. 2013. Pengaruh substitusi tepung ampas kelapa terhadap kandungan zat gizi, serat dan volume pengembangan roti. *Journal of Nutrition*.
- Ginting, E., J. S. Utomo, R. Yulifianti, dan M. Yusuf. 2011. Potensi Ubi Jalar Ungu Sebagai Pangan Fungsional. *J IPTEK. Tanaman Pangan*, 6:116-138.
- Gisslen, W. 2013. *Essentials of Professional Cooking*. John Wiley and. Sons, Inc. New jersey.
- Gusnadi, D., R. Taufiq, 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): 283-288.
- Haliza, W., S. I. Kailaku., dan S. Yuliani. 2012. Penggunaan mixture response surface methodology pada optimasi formula brownies berbasis tepung talas banten (*Xanthosoma undipes K. Koch*) sebagai alternatif pangan sumber serat. *Jurnal Pascapanen*. 9(2): 96-100.
- Harsini, T. dan Susilowati. 2010. Pemanfaatan kulit Buah kakao dari limbah perkebunan kakao sebagai bahan baku pulp dengan proses organosol. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*. (2): 80-89.
- Hasan, I. 2018. Pengaruh perbandingan tepung ampas kelapa dengan tepung terigu terhadap brownies. *Agriculture Teknologi Journal*. 1(1): 60-67.
- Hermansyah, R. 2010. Pembuatan naget udang rebon dengan bahan pengikat jagung dan tepung beras. Skripsi. Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.

- Hidayati, F. 2016. Pengaruh perendaman larutan ketumbar terhadap kadar protein dan karakteristik ikan mujair panggang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*. 1(1): 47-54.
- Indrawati, N. 2018. Pengaruh penambahan bumbu rasa rendang terhadap mutu dan penerimaan konsumen mie sagu udang rebon (*Acetes erythreus*) instan. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Kelautan, Universitas Riau, Pekanbaru.
- Ismanto, S. D. dan A. Fauziah. 2016. Pengaruh Penambahan Daun Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia M*) Terhadap Akitivitas Antioksidan dan Karakteristik Crackers yang Dihasilkan. *Prosiding Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI)*. Universitas Sumatera Utara Press, Medan.
- Ismed, S. Keuma, dan F. Andini. 2017. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap indikator film dari ekstrak kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) sebagai smart packaging untuk mendeteksi kerusakan nugget ayam. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(4): 167-172.
- Iskandar, P. F. 2012. Efektivitas ekstrak lada hitam (*Piper nigrum L.*) terhadap jumlah. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*. 10(2): 683-688.
- Kaemba, A., Suryanto, dan C. Mamuaja. 2017. Karakteristik fisikokimia dan aktivitas antioksidasi beras analog dari sagu baruk (*Arenganaic Microcarpha*) dan Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5(1): 1-8.
- Kaseke, H. F. G. 2017. Mempelajari kandungan gizi tepung ampas kelapa dari pengolahan virgin coconut oil dan minyak kopra putih. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 9(2): 115–122.
- Kementrian Kesehatan RI. 2019. *Pedoman Gizi Seimbang*. Kemenkes RI, Jakarta.
- Khoiriyah, T., W. S. Windrati, dan N. Diniyah. 2019. Substitusi remah beras cerdas terhadap remah roti sebagai bahan pelapis pada nugget ayam. *Jurnal Berkala Ilmiah Pertanian*. 2(6): 6-12.
- Komarlah, Surajudin, dan D. Purnomo. 2005. *Aneka Produk Olahan Daging*. Agromedia Industri, Jakarta.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1): 9-15.
- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori naget daging merah ikan Madidihang. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*. 9(1): 3-8.
- Liswanti, R. dan F. P. Haryanto. 2017. Allicin pada bawang putih (*Allium sativum*) sebagai terapi alternatif diabetes melitus Tipe 2. *Jurnal Majority*. 6(2): 31-36.

- Londhe, V. P., A. T. Gavasane, S. S. Nipate, D. D. Bandawane, and P. D. Chaudhari. 2011. Role of Garlic (*Allium Sativum*) in Various Diseases: an Overview. *Journal of Pharmaceutical Research And Opinion*. 4(11): 129-134.
- Mardiatmoko, G. dan M. Ariyanti. 2018. Produksi Tanaman Kelapa (*Cocos nucifera* L.). Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Pattimura, Ambon.
- 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*). *Zootec*. 37(2): 464-473.
- Meilgaard, M., G. V. Civille. dan B. T. Carr. 2016. *Sensory Evaluation Techniques*. 5th edition. CRC Press, Boca Raton.
- Murdia dan Amaliah. 2013. *Panduan Pangan Sehat Untuk Semua*. Kencana Prenadamedia Grup, Jakarta.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. PT Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Nadia, L. 2014. *Analisis Kadar Air Bahan Pangan. Modul 1*. Universitas Terbuka, Tangerang Selatan
- Nadiah, F. 2018. Pengaruh penggunaan tepung berbeda terhadap warna, organoleptik dan pH pada naget ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Nampoothiri, K. U. K., V. Krishnakumar, P. K. dan M. N. Achuthan. 2019. The coconut palm (*Cocos nucifera* L.). Research and development perspectives. In the Coconut Palm.
- Nisa, T. K. 2013. Pengaruh substitusi nangka muda heterophillus (*Artocarpus LMK*) terhadap kualitas organoleptik naget ayam. *Food Science and Culinary Education Journal*. 2(1): 63-71.
- Nugraha, B. D. 2019. Sifat fisikokimia dan organoleptik naget ayam dengan jenis tepung yang berbeda. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Semarang, Semarang.
- Nuraini. 2013. *Petunjuk Praktikum Evaluasi Sensori*. Penebar Swadaya. Purwokerto.
- Nurdin, N. dan U. Budi. 2018. Tinjauan penggunaan bahan tambahan pangan pada makanan jajanan anak sekolah. *Jurnal Riset Kesehatan*. 7(2): 85-90.
- Pathare, P. B., U. L. Opara, and F. A. Al-Said. 2013. Colour Measurement and Analysis in Fresh and Processed Foods. *Food and Bioprocess Technology*.
- Pratiwi, E., A. S. Putri, dan D. A Gunantar. 2020. Pengaruh suhu pengeringan pada pembuatan kelapa parut kering (*Desiccated Coconut*) terhadap sifat kimia dan organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*. 15(2): 10.

- Pursudarsono, F., D. Rosyidi, dan A. S. Widati. 2015. Pengaruh perlakuanimbangan garam dan gula terhadap kualitas dendeng paru-paru sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 10(1): 35-45.
- Pusuma, D. A., P. Yulia, dan C. Miftahul. 2018. Karakteristik roti tawar kaya serat yang disubstitusi menggunakan tepung ampas kelapa. *Jurnal Agroteknologi*. 12(1): 29-42.
- Putri, D. A. dan T. Rahayu. 2014. Aktivitas antibakteri ekstrak bawang putih (*Allium sativum*) dan black garlic terhadap escherichia coli sensitif dan multiresisten antibiotik. *Jurnal Proceeding Biology Education Conference*. 11(1): 390-394.
- Putri, M. F. 2014. Kandungan gizi dan sifat fisik tepung ampas kelapa sebagai bahan pangan sumber serat. *Jurnal Teknoba*. 1(1): 32-43.
- Putri, R. 2023. Pengaruh penambahan ampas kelapa terhadap karakteristik kembang ketan putih. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Rahmawati. 2019. Kualitas Biskuit dengan Variasi Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L.) dan Pati Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.). Doctoral Disertaion, UAJY.
- Ratulangi, Y. A., S. E Siswosubroto, F. S dan J. E. G. Rompis. 2017. Sifat organoleptik naget ayam yang menggunakan tepung kedelai sebagai penggantian sebagian daging. *Jurnal Zootehnik*. 38(1): 131-141.
- Riyanti, S. 2017. Pengaruh penambahan kelapa parut sangrai (*Cocos nucifera* L.) pada pembuatan nugget ayam terhadap daya terima konsumen. Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, Jakarta.
- Salindri. 2023. Pemanfaatan tepung ampas kelapa sebagai substitusi bolu kering. *Jurnal Agroindustri Pangan*.
- Sangadji, I. Juriyanto, dan R. Muhammad. 2019. Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Terhadap Kualitasnya Ditinjau Dari Kadar Protein Dan Angka Lempeng Total Bakteri. *Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan Institut Agama Islam Negeri Ambon, Ambon*.
- Santoso, J. Shynie, dan S. I Manurung. 2013. Pemanfaatan hasil tangkapan sampingan ikan cucut dan ikan pari dalam pembuatan gelatin. *Marine Fisheries*, 4(1): 75-83.
- Sembor, S. M. dan Y. H. S Kowel. 2018. Penyuluhan dan Demonstrasi Pengolahan Bakso dan Naget Ayam Petelur Afkir pada Kelompok WKI GMIM Jemaat Betlehem Kelurahan Singkil I Kecamatan Singkil Kota Manado. *Seminar Nasional PERSEPSI III*. 559-562.
- Septiani dan Nurhayani. 2019. Substitusi Tepung Ampas Kelapa Dalam Pembuatan Brownies Kukus Terhadap Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi. *Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Binawan*.

- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M.P. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Shaikh, A. A., A. Ray, and R. S Singhal. 2023. Co-extraction of marigold flowers (*Tagetes erecta* L.) and dried coconut (*Cocos nucifera* L.) shreds using supercritical carbon dioxide: Characterization and functional food formulations. *Food Chemistry Advances*. 100.189.
- Sharoba, H. A. E. Salam, and Hoda. 2014. Processes and Production and Evaluation of Gluten Free Biscuits as functional Foods for Celiac Disease Patients. *Journal of Agrolimentary Technologies* 20(3): 203-214.
- Silvia, D. dan S. Widodo. 2018. Mutu Ampas Kelapa Berdasarkan Waktu Pengolahan. *Prosiding Seminar Nasional Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 1(4): 317–321.
- Sinurat, E. dan Murniyati. 2014. Pengaruh Waktu dan suhu pengeringan terhadap kualitas permen jeli. *JPB Perikanan*. 9(2): 133-142.
- Sovyani, S., J. E. A. Kandou, dan M. F. Sumual. 2019. Pengaruh penambahan tepung tapioka dalam pembuatan biskuit berbahan baku tepung ubi banggai (*Dioscorea alata* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 1(2): 73-84.
- Steel, C. J. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Geometrik. Terjemahan B. Sumantri. PT Gramedia, Jakarta.
- Sudarmadji, Slamet, H. Bambang, dan Suhardi. 2010. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Sugiarto, N. M. Toana, N. Rugayah, dan Haerani. 2018. Penambahan beberapa sayuran pada naget ayam. *Fakultas Peternakan dan Perikanan Universitas Tadulako, Palu*.
- Sulhatun, Jalaluddin, Tisara. 2013. Pemanfaatan lada hitam sebagai bahan baku pembuatan oleoresin dengan metode ekstraksi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. 2(2): 16-30.
- Sulistiana, E. 2020. Uji oranoleptik naget ayam dengan penambahan tepung wortel (*Daucus carota* L.). Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Alauddin, Makassar.
- Suptijah, P., S. H. Suseno, dan C. Anwar. 2013. Analisis kekuatan gel produk permen jeli dari gelatin kulit ikan cucut dengan penambahan keragaman dan rumput laut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 16(2): 183-191.
- Suryono, C., L. Ningrum, dan T. R. Dewi. 2018. Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk kepulauan seribu secara deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. 5(2): 95-106.
- Susiarti, S., M. Rahayu, D. Q. W. Ningsih, N. Arifa, dan M. Setiawan. 2021. Tanaman rempah dan masakan tradisional di Kelurahan Nanggawer Mekar, Cibinong, Kabupaten Bogor. *Jurnal Masyarakat dan Budaya*. 23(3): 337-353.

- Syukri, D. 2021. Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimteri). Andalas University Press, Padang.
- Tarigan, W. R. Sudirman, dan Supriyanto. 2021. Rancangan bangun mesin sangrai kelapa double jacket. Jurnal Ilmiah Teknik Mesin Polmed. Politeknik Negeri Medan. 2(1).
- Troy D. J. and J. P. Kerry. 2010. Consumer prception and the role of science in the meat industry. Meat Sci, 86(1): 214-226.
- Widyawatiningrum, E., S. Nur, dan N. C. Ida. 2018. Kadar protein dan organoleptik naget ayam fortifikasi daun kelor (*Moringa oleifera lamk*). Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Politeknik Negeri Jember.
- Wijayanti, D. A., A. Hintono, dan Y. B. Pramono. 2013. Kadar protein dan keempukan naget ayam dengan level substitusi hasil ayam broiler. Animal Agriculture. Jurnal 2(1): 295-300.
- Wulandari, E., L. Suryaningsih, A. Pratama, D. S. Putra, dan N. Runtini. 2016. Karakteristik fisik, kimia dan nilai kesukaan naget ayam dengan penambahan pasta tomat. Jurnal Laboratorium Teknologi Pengolahan Produk Peternakan. Fakultas Peternakan, Universitas Padjajaran, Bandung. 16(2).
- Yolanda, L. 2020. Uji kualitas kimia naget ayam dengan penambahan tepung wortel (*Daucus carota L.*). Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi UIN Alaudin Makassar, Makasar.
- Yulvianti. M., W. Ernayati, Tarsono, dan M. R. Alfian. 2015. Pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan baku tepung kelapa tinggi serat dengan metode freeze drying. Jurnal Integrasi Proses. 5(2): 101-107.
- Yenrina, R. K. Sayuti, dan Y. H. Putra. 2012. Peningkatan kadar kalsium nugget melalui penambahan tulang ikan tuna pada nugget ikan tuna. Skripsi. Widakarya Nasional Pangan dan Gizi Tekonologi Hasil Pertanian, Universitas Andalas, Padang.