

DAFTAR PUSTAKA

- Adnyana, I.G.S., G.A.M.K. Dewi dan M. Wirapartha. 2014. Pengaruh imbalan energi dan protein ransum terhadap karkas ayam kampung betina umur 30 minggu. *Peternakan Tropika*. 2: 415-424.
- Afiyah, D.N. 2022. Pengaruh perbedaan bagian daging ayam broiler terhadap kandungan protein dan sifat organoleptik nugget ayam. *ANOVA: Journal of Animal Husbandry*. 1(2): 81–87.
- Agustiana, A., W. Waluyo, dan F. L. Widiyanti. 2020. Sifat organoleptik dan kadar serat pangan mie basah dengan penambahan tepung okra hijau (*Abelmoschus esculentum* L.). *Jurnal Gizi*. 9(1): 131.
- Agustiar, A., E.L. Panggabean, dan A. Azwana. 2016. Respon pertumbuhan dan produksi jagung manis (*Zea mays saccharata* Sturt) terhadap pemberian pupuk cair bayprint dan sekam padi. *Agrotekma: Jurnal Agroteknologi dan Ilmu Pertanian*. 1(1): 38.
- Aini, N., V. Prihananto, B. Sustrawan, D. Romadhon, dan R.N. Ramadhan. 2019. The formulation of cheese analogs from sweet corn extract. *International Journal of Food Science*.
- Ainiya, M., M. Fadil, dan R. Despita. 2019. Peningkatan pertumbuhan dan hasil jagung manis dengan pemanfaatan trichokompos dan POC daun lamtoro. *Agrotechnology Research Journal*. 3(2): 69–74.
- Amaliyah, H.R., N. Maharani, D.A. Wicaksini, N.S.R. Wilujeng, dan T.A. Laksanawati. 2023. Uji fisikokimia dan organoleptik bakso daging ayam broiler dengan penambahan bahan pengikat tepung porang. *Jurnal Kolaboratif Sains*. 6(8): 967–979.
- Anam, C., T.N. Andarini, T.A. Prima, dan B.S. Amanto. 2020. Pengaruh proporsi tepung rumput laut *Kappaphycus alvarezii*, *Eucheuma spinosum*, dan tepung tapioka terhadap daya terima panelis dan nilai hardness nugget jamur enoki (*Flammulina velutipes*). *Pro Food*. 6(1): 623–633.
- Anggorodi, R. 1994. Ilmu Makanan Ternak Umum. PT Gramedia. Jakarta.
- AOAC. 2016. Official methods of analysis of the association of official analytical chemistry intrnational 20th edition. Arlington: AOAC Inc.
- Arisanti, D. 2017. Varian ikan nikel (*Awaous melanocephalus*) dan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) terhadap mutu kerupuk. *Jurnal Technopreneur (JTech)*. 5(2): 44-53.
- Astriani, R.P., dan D.S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap sifat organoleptik beef nugget (the effect of various filler on the organoleptic characteristic of beef nugget). *Animal Agriculture Journal*, 2(1): 247–252.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu. Yogyakarta. ISBN: 978-602-262-212-3.

- Chita, C., A. Nuraeni, Y.K. Ningsih, E. A. Andari, A. Rizkiriani, V.A. Nurhidayati, dan D. Modesty. 2023. Substitusi jagung (*Zea Mays* L.) dalam pembuatan bakpao sebagai pangan fungsional. *Jurnal Sains Boga*. 5(2): 88–99.
- Dara, W., dan A. Arlinda. 2017. Mutu organoleptik dan kimia abon ikan gabus (*channa striata*) yang disubstitusi sukun (*Artocarpus altilis*). *Jurnal Katalisator*. 2(2): 61.
- Dewi, N.M.P.K. 2019. Karakteristik mutu kue nagasari dengan substitusi tepung kacang kedelai. *Journal of Chemical Information and Modeling*. 53(9): 1689–1699.
- Domili, I., A.M. Anas, 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): 2656–9248.
- Dwiningrum, R., I.M. Pisacha, dan E. Nursoleha. 2023. Review: Analisis kualitatif dan kuantitatif kandungan protein pada olahan bahan pangan. *Journal Pharmacy Aisyah*. 2(2): 60–67.
- Erliani, N., Syamsidah, dan S. Widodo. 2020. Pembuatan bakso ayam dengan substitusi jagung manis (*Zea mays saccharata* Sturt) untuk memasyarakatkan pangan lokal. Skripsi. Univeristas Negeri Makassar, Sulawesi Selatan.
- Fahrullah, F., B. Bulkaini, D. Kisworo, B. Rani, D. Wulandani, dan W. Yulianto. 2023. Inovasi pembuatan nugget kombinasi ayam dan jagung untuk peningkatan flavour di Desa Bajur, Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*. 6(3): 4–8.
- Faridah, A., dan W. Indrayeni. 2023. Uji organoleptik nugget ikan barakuda substitusi ekstrak bayam merah. 7(3): 23361–23369.
- 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): 2883–2888.
- Hafidhoh, N., dan R. Rusdarti. 2021. Strategi pengembangan usaha untuk meningkatkan daya saing usaha tepung tapioka di kabupaten pati. *Economic Analysis Journal*. 1(2): 63–78.
- Hidayah, R.H., G.N. Oktaningrum, M.H. Fatikasari, dan S. Subiharta. 2021. Kualitas sensoris nugget ayam KUB. *Mediagro*. 17(2): 146–153.
- Hidayat, M. A., N. Herawati, dan V.S. Johan. 2017. Penambahan sari jeruk nipis terhadap karakteristik sirup labu siam. Doctoral dissertation, Riau University.
- Hildayanti, T.M. 2017. Pengaruh substitusi bekatul dan jenis shortening terhadap sifat organoleptik sus kering. *Journal Boga*. 5(1): 20–39.
- Ilmi, N. dan W. Khazanah. 2022. Efektivitas penambahan wortel, bayam, dan jagung terhadap daya terima nugget ikan lele (*Clarias Sp*). *Jurnal Riset Gizi*. 10(2): 2022.

- Jebrizal, Muslim, dan D.R. Lis. 2021. Pengaruh pemberian ekstrak kulit manggis (*Garcinia Mangostan L.*) dalam air minum terhadap persentase karkas dan bagian karkas broiler. *Journal of Animal Center (JAC)*. 3(1).
- Kantikowati, E., Karya, dan I.H. Khotimah. 2022. Pertumbuhan dan hasil jagung manis (*Zea mays saccharata* Sturt) varietas paragon akibat perlakuan jarak tanam dan jumlah benih. *Agro Tatanen. Jurnal Ilmiah Pertanian*. 4(2): 1–10.
- Khotimah, D.F., U.N. Faizah, dan T. Sayekti. 2021. Protein sebagai zat penyusun dalam tubuh manusia: tinjauan sumber protein menuju sel. *PISCES: Proceeding of Integrative Science Education Seminar. 1st AVES dan LASER*. 1(1): 127–133.
- Kusnandar, F., H. Danniswara, dan A. Sutriyono. 2022. Pengaruh komposisi kimia dan sifat reologi tepung terigu terhadap mutu roti manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*. 9(2): 67–75.
- Kusumaningrum, M., dan D.S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik (warna) chicken nugget (the effect of various filler on the water content, rendemens and color of chicken nuggets). *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 370–376.
- Lumbong, R., R.M. Tinangon., M.D. Rotinsulu, dan J.A.D. Kalele. 2017. Sifat organoleptik burger ayam dengan metode memasak yang berbeda. *Jurnal Zootek*. 37(2): 252-258.
- Maherawati., A. Nurhikmat., A. Santoso., T. Rahayuni., dan L. Hartati. 2022. Pengaruh proses termal terhadap karakteristik fisikokimia pacri nanas kaleng. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 11(1): 34-39.
- Maligan, J.M., B.M. Amana dan W.D.R. Putri. 2018. Analisis preferensi konsumen terhadap karakteristik organoleptik produk roti manis di kota malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(2): 86-93.
- Manurung, I.M., M. Asbari, A.R. Putra, G. Santoso, dan M. Rantina. 2023. Unity in Salinity: Bagaimana hidup tanpa garam? *Jurnal Pendidikan Transformatif*. 2(2): 6–10.
- Marlina, E.T., R.L. Balia, dan Y.A. Hidayati. 2012. Uji organoleptik daging ayam yang diberi ransum yang mengandung lumpur susu terfermentasi oleh *Aspergillus niger*. *Jurnal Ilmu Ternak*. 12(1): 20–23.
- Maryanto, S., and Marsono, Y. 2019. The Atherogenic Index of Plasma Treated with Red Guava (*Psidium guajava L.*). In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. Vol. 276 No. 1. IOP Publishing.
- 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.

- Mohi, H., S. Une, dan Z. Antuli. 2022. Pelapisan edible coating dengan penambahan ekstrak bawang putih sebagai anti bakteri terhadap dendeng ikan gabus. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*. 4(2): 129-138.
- Mulyantini, N. G. A. 2014. Ilmu Manajemen Ternak Unggas.
- Nasus, E., dan R. Mutmainah. 2023. Manfaat bawang merah sebagai antipiretik pada penanganan anak dengan hipertermi: studi fenomenology benefits of onion as an antipyretic in the treatment of children with hypertermi: a phenomenology study. *Media Publikasi Penelitian Kebidanan*. 6(1): 77–83.
- 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.
- Nisa, T. 2014. Pengaruh substitusi nangka muda (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap kualitas organoleptik nugget ayam. *Food Science and Culinary Education Journal*. 3(1): 63–71.
- Novita, D., A. Roosmawarni, dan B. Ulum. 2022. Pemberdayaan masyarakat pekerja migran melalui produk olahan jagung di lamongan. *SWARNA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 1(3): 166–170.
- Nugraha, B.D. 2019. Sifat fisiokimia dan organoleptik nugget ayam dengan penambahan jenis tepung yang berbeda.
- Nurhayati, N., A. Asmawati, S. Ihromi, M. Marianah, dan A. Saputrayadi. 2020. Penyuluhan gizi dan pelatihan pengolahan produk berbasis jagung sebagai upaya meminimalisir stunting di desa Labuapi Kabupaten Lombok Barat. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*. 4(5): 8–10.
- Nurul, H., T.L.J. Alistair, H.W. Lim, and I. Noryati. 2010. Quality characteristics of Malaysian commercial beef frankfurters. *Internasional Food Research Journal*. 17:469-476.
- Orseola, O. 2022. Pengaruh penambahan sari jagung manis terhadap sifat fisik, perhitungan serat pangan dan vitamin a, serta organoleptik roti manis. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Paldiari, R., D.F. Ayu, dan R. Rahmayuni. 2023. Addition of carrot flour to the making of mackerel nuggets. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*. 12(1): 81–89.
- Perkeni. 2015. Pengelolaan dan pencegahan diabetes melitus tipe 2 di Indonesia.
- Purba, M. 2014. Formation of poultry meat flavor by heating process and lipid oxidation. *indonesian bulletin of animal and veterinary sciences*. 24(3): 109–118.
- Putra, I.P., R. Rusbandi, dan D. Alamsyah. 2022. Klasifikasi penyakit daun jagung menggunakan metode convolutional neural network. *Jurnal Algoritme*. 2(2): 102–112.

- Putri, A. 2017. Pengaruh penambahan jagung manis (*Zea mays saccharata*) terhadap uji organoleptik pada rolade tempe. *Risenologi*. 2(2): 111-119.
- Putri, V.D. 2018. Uji kualitas kimia dan organoleptik pada nugget ayam hasil substitusi ampas tahu. *Jurnal Katalisator*. 3(2): 143.
- Rahmadanisa. 2019. Evaluasi kualitas fisik dan organoleptik daging burger bebas gluten berbasis tepung talas, sukun dan sorgum. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Padang.
- Rahmawati, U. 2021. Pengaruh penambahan bayam (*amarathus sp.*) terhadap kualitas kadar air, kadar protein, zat besi, dan nilai organoleptik pada nugget ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Padang.
- Ratulangi, Y.A., S.E. Siswosubroto, F. Ratulangi, dan J.E.G. Rompis. 2017. Sifat organoleptik naget ayam yang menggunakan tepung kedelai sebagai penggantian sebagian daging. *Zootec*. 38(1): 131.
- Ridlo, R., S. Maryanto, dan R.M. Anugrah. 2022. Analisis kandungan serat nugget dan kerupuk dengan bahan dasar bonggol pisang kepok (*Musa Paradisiaca Var. Balbisina Colla*). *Jurnal Gizi dan Kesehatan*. 14(1): 152–160.
- Rijal, M. 2016. Pengolahan dan peningkatan kadar protein fish nugget berbahan dasar limbah ikan dengan pemberian ekstrak kulit nanas. *Biosel: Biology Science and Education*. 5(1): 84.
- Riwandi, R., H. Merakati, dan H. Hasanudin. 2014. Teknik budidaya jagung dengan sistem organik di lahan marjinal. Universitas Bengkulu.
- Riza, M.F., N. Nikmah, S.N.L. Hidayah, V.D. Anggraeni, R.K. Jannah, N. Afiah, dan H. Malichatin. 2021. Peningkatan literasi keluarga dalam konten edukatif pembuatan brownies kukus melalui youtube. *Berdikari: Jurnal Inovasi dan Penerapan Ipteks*. 9(1): 23–37.
- Rokhayati, U.A., S.I. Gubali, dan S. Dako. 2022. Uji kadar lemak dan protein air susu kambing etawa dengan pemeliharaan secara tradisional. *Gorontalo Journal of Equatorial Animals*. 1(2): 66–72.
- Rosalinda, R. dan S. Wulandari. 2022. Analisis kadar protein pada jantung pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.) sebelum dan sesudah perebusan dengan metode kjeldahl. *Jurnal Analisis Farmasi*. Vol. 7 No.(1): 81–90.
- Rumadana, I.M., dan A.A. Salu. 2020. Uji organoleptik spritz cookies (kue semprit) dengan tepung mocaf sebagai substitusi sebagian tepung terigu. *Jurnal Gastronomi Indonesia*. 8(1): 32–40.
- Runtini, N. 2016. Pengaruh penambahan pasta tomat terhadap kadar protein kasar, lemak kasar, dan serat kasar pada naget ayam. *Students e-Journal*. 5(3).
- Sahani, W., dan Y. Juliani. 2019. Kandungan zat pewarna metanil yellow pada tepung panir yang dijual di pasar tradisional kota Makassar. *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*. 17(1): 56.

- Sangaji, I., J. Jurianto, dan M. Rijal. 2019. Lama penyimpanan daging ayam broiler terhadap kualitasnya ditinjau dari kadar protein dan angka lempeng total bakteri. *Jurnal Biology Science and Education*. 8(1).
- Sawitri, K.N., T. Sumaryada, dan L. Ambarsari. 2014. Analisa pasangan jembatan garam residu glu15-lys4 pada kestabilan termal protein lgb1. *Jurnal Biofisika*. 10(1): 68–74.
- Setyowati, W.T. dan F.C. Nisa. 2014. Formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung, tepung terigu, dan penambahan baking powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 224–231.
- Siswani, S.P., I. Rosada, dan F.D. Amran. 2022. Analisis risiko dan faktor-faktor yang mempengaruhi produksi usaha tani jagung (*Zea mays L.*). *Wiratani: Jurnal Ilmiah Agribisnis*. 5(2): 116.
- SNI. 2014. Naget ayam (chicken nugget). Standar nasional indonesia 6683. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- 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.
- Steel, C.J. dan J.H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik. PT. Gramedia. Jakarta.
- Stefanie, S.Y., N. Condro, dan N. Mano. 2023. analisis kadar lemak pada produk coklat di rumah coklat kenambai umbai kabupaten jayapura. *Jurnal JUPITER STA*. 2(1): 4.
- Suarni dan Yasin M. 2011. Jagung sebagai sumber pangan fungsional. *Iptek Tanam Pangan*. 6(1):41–56.
- Suartini, A., T.D. Indriastuti, dan H.V Saiya. 2018. Pengaruh penggunaan bahan pengisi (filler) terhadap tepung keladi (*Colocasia esculenta*) pada pembuatan nugget ayam terhadap uji organoleptik. *Musamus Journal of Animal Livestock Science*.1(1):33–38.
- Subowo, E., dan M. Saputra. 2019. Sistem informasi peternakan ayam broiler android. *Surya Informatika*. 6(1): 53–65.
- Suhendra, R., I. Juliwardi, dan S. Sanusi. 2022. Identifikasi dan klasifikasi penyakit daun jagung menggunakan support vector machine. *Jurnal Teknologi Informasi*. 1(1): 29–35.
- Surtina, S.N. 2016. Komparasi tampilan dan hasil lima varietas jagung manis. *Jurnal Ilmiah Pertanian*. 13(1): 31–37.
- Suryohastari, R. B. 2016. Analisis protein defensin dari biji jinten hitam (*nigella sativa L.*) pada mencit (*Mus musculus*) yang diberi biji jinten hitam melalui teknik Sds-Page. *Al-Kauniah: Jurnal Biologi*. 9(1): 26–36.
- 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, dan KW. Kia. 2022. Pengaruh penggunaan bahan pengikat yang berbeda terhadap daya ikat air, kadar air, dan kandungan serat kasar nugget ayam. 4(1): 74–81.
- Triawan A., D. Sudrajat, dan Anggraeni. 2013. Performa ayam broiler yang diberi ransum mengandung neraca kation anion ransum yang berbeda. Jurnal Pertanian. 4(2):73-81.
- Umbu H.K., dan Y. Nurdiansyah. 2022. Review dari metabolisme karbohidrat, lipid, protein, dan asam nukleat. QUIMICA: Jurnal Kimia Sains Dan Terapan. 3(2): 9–17.
- Urziah, N., N.M. Yusa, dan I.M. Sugitha. 2023. Pengaruh perbandingan jagung manis dan kacang tanah terhadap karakteristik susu jagung modifikasi. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA). 12(3): 716.
- Utami, S.P., S. Astuti, dan N. Herdiana. 2023. Tapioka terhadap sifat sensori nugget ikan swanggi (*priacanthus tayenus*) formulation of mung bean flour and tapioca flour on sensory swanggi fish nugget. 2(2): 284–297.
- Utomo, H.A., D. Rosyidi, dan A.S. Widiati. 2014. Studi tentang penambahan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) terhadap kualitas kimia nugget ayam. Jurnal Online Mahasiswa. 1(1): 1–6.
- Widyawatiningrum, E., S. Nur, dan N.C. Ida. 2018. Kadar protein dan organoleptik nugget ayam fortifikasi daun kelor (*Moringa oleifera* L.). Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. 1998: 200–205.
- Wowor, A.K., T.A. Ransaleh, M. Tamasoleng, dan S. Komansilan. 2014. Lama penyimpanan pada suhu dingin daging broiler yang diberi air perasan jeruk kasturi (*Citrus madurensis* Lour).
- Zaenurohman, Z., G.M. Aji, dan H. Susanti. 2023. Rancang bangun sistem pengisian otomatis merica bubuk berbasis kontroler arduino nano. Infotekmesin. 14(2).