

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani dan Wirjatmadi. 2012. Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan. Kencana. Jakarta.
- Afrisanti, D. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci Dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Amelia, M.R. 2014. Analisis Kadar Lemak Metode Soxhlet. Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Association of Official Analytical Chemists. 2016. Official Methods of Analysis of AOAC International. Maryland.
- Astawan, M. 2007. Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Astawan, M., dan T. Wresdiyati. 2009. Pengantar Ilmu Gizi. IPB Press.
- Awaliah, R., S. Yanto, dan A. Sukinah. 2017. Analisis Sifat Fisiko Kimia Nugget Rajungan dengan berbagai Jenis Tepung sebagai Bahan Pengisi. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Azzahra, A. 2024. Analisis Impak Cara Penyajian Suhu Tinggi Terhadap Mutu Nugget Ayam Siap Konsumsi. Jurnal Sains dan Teknologi Lichen Institut, 1(1): 1-17.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 01-6683-2014. Nugget Ayam. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Bintang, M. 2010. Biokimia Teknik Penelitian. Erlangga. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 2012. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta
- Cakrawati, D., dan N. H. Mustika. 2012. Bahan Pangan, Gizi dan Kesehatan. Alfabeta. Bandung.
- Departemen Kesehatan. 2010. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara. Jakarta.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta

- Faqillah, M. 2025. Keamanan Pangan Nugget Ayam Curah dan Kemasan Bermerek dari Pasar Tradisional Wilayah Sidoarjo Barat Jawa Timur ditinjau dari Cemaran Salmonella sp. Dan Escherichia Coli. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik dan Sains. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur. Surabaya.
- Furqon, A., I. Maflahah dan A. Rahman. 2016. Pengaruh Jenis Pengemas Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Produk Nugget Gembus. Jurnal Agointek, 10(2) :70-75.
- Handayani, S. 2010. Penentuan asam lemak pada minyak menggunakan kromatografi gas spektrometer massa. Jurnal kimia Vol 1 tahun II, FMIPA. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Hastuti, A., A. Rahmawati, I. Muharezza, N. Choironi, R. F. Pradita dan S. Muthiatulmillah. 2023. Analisis Pendugaan Umur simpan produk pangan beku dalam kemasan menggunakan metode ASLT model Arrhenius. Karimah Tauhid, 2(3): 665-678.
- Hidayat, T., F. Kusnadi dan W. Putra. 2018. Pengolahan Produk Daging Ayam dan Nilai Gizinya. Jurnal Teknologi Pangan, 5(3): 123-130.
- Kuntoro, B., Maheswari dan Nuraini. 2013. Mutu Fisik dan Mikroorganisme Daging Sapi Asal Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Pekanbaru. Jurnal Peternakan, 10(1): 1-8.
- Laksono, M. A., V. P. Bintoro dan S. Mulyani. 2012. Daya Ikat Air, Kadar Air dan Protein Nugget Ayam ang Disubsitisi dengan Jamur Putih. Animal Agriculture Journal, 1(1): 685-696.
- Maghfirah, A.I. 2017. Kualitas Fisik Nugget Ayam pada Jenis dan Level Penambahan Pasta Tomat. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin.
- Manullang, B., T. Soleha, dan M. Ramadhian. 2018. Identifikasi Cemaran Enterobacteriaceae pada Nugget Ayam Curah dan Nugget Ayam Kemasan di Bandar Lampung. Jurnal Majority, 7(2): 71-79.
- Maulidina, R., E.T. Marlina, dan D. T. Utama. 2023. Mutu Mikrobiologi Produk Olahan Daging yang Dijual Secara Daring dari UMKM di Kota Bandung. Jurnal Teknologi Hasil Peternakan, 4(2): 83-100.
- Mawla, A. M., S. M. Sutan, dan L. Hawa. 2018. Berbagai Jenis Nugget Pada Penyimpanan Suhu Dingin. Jurnal Teknotan, 12(2): 17-22.

- Mitra. 2015. Permasalahan Anak Pendek (Stunting) dan Intervensi Untuk Mencegah Terjadinya Stunting. *Jurnal Kesehatan Komunitas*, 2(6): 254-261.
- Muhammad, A. 2023. Pengaruh Perbedaan Jenis Daging Ayam Terhadap Karakteristik Fisiskokimia dan Organoleptik pada Pembuatan Nugget Ayam. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang.
- Nugraha, B. D. 2019. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Ayam dengan Jenis Tepung yang Berbeda. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang.
- Nugroho, A., M. Lestari, dan S. Hidayati. 2021. Analisis Kadar Air dan Mutu Mikrobiologis Nugget Ayam Curah di Pasar Tradisional Kota X. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 6(1): 34-41.
- Puspita, D., Kurniawati, T., & Rahayu, A. 2018. Uji Kadar Air dan Daya Simpan Nugget Ayam pada Penyimpanan Suhu Rendah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(2): 75-82.
- Rahmawati, N. dan A. Irawan. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Organoleptik, Fisik Dan Kimia Nugget Ayam Kampung. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendikia*, 6(1): 46-53.
- Sibarani, F.U.B. 2011. Evaluasi Penerapan Teknik Pemotongan Ayam Ditinjau dari Keamanan Pangan dan Kehalalan di Tempat Pemotongan Ayam (TPA) di Empat Kecamatan, Kabupaten Bogor. Tesis. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suryani, I., M. Taufik dan A. Sirajuddin. 2019. Kualitas Kimia Nugget Ayam Dengan Penambahan Daging Puyuh. *Jurnal Agrisistem*, 15(2): 46-49.
- Susanti, S., B. E. Setiani, Nurwantoro dan A. N. Al-Baarri. 2023. Physical and Chemical Characteristics of Chitofudregs Nugget in Comparison to Commercial Nugget. *International Journal of Advances in Applied Sciences*, 12(2): 188-194.
- Thohari, I. 2017. Teknologi Hasil Ternak. Universitas Brawijaya. Malang.
- Waluyo dan Lud. 2010. Teknik Dasar Mikrobiologi. Malang: Universitas Muhammadiyah Press.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

- Wulandari, E., L. Suryaningsih, A. Pratama *et al.* 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan Ayam dengan Penambahan Pasta Tomat. *Jurnal IlmuTernak*, 16 (2): 95-99.
- Yasmin, Santoso dan Rahmi. 2013. Pemanfaatan Tepung Ganyong dan Belut Untuk Meningkatkan Gizi dan Mutu Organoleptik Produk Nugget Ayam. Penelitian di Sponsori oleh PT. Indofood Sukses Makmur. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya. Malang.
- Yuanita, I. dan L. Silitonga. 2014. Sifat Kimia dan Palatabilitas Nugget Ayam Menggunakan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*, 3(1): 1-5.
- Yuliana, N., Y. B. Pramono dan A. Hintono. 2013. Kadar Lemak Kekenyalan dan Cita Rasa Nugget Ayam yang Disubsitusi dengan Hati Ayam Broiler. *Animal Agriculture Journal*, 2(1): 301-308.

