

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standar Nasional. 2014. Nugget Ayam. SNI 6683-2014. Jakarta
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2014 Standart Nasional Indonesia SNI 0-6683-2014 Naget Ayam (*Chicken Nugget*). Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Alamsyah, A., Basuki, E., Prarudiyanto, A., dan Cicilia, S. 2019. Diversifikasi produk olahan daging ayam. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 1(1): 63-69.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati. 2011. Analisis Pangan. Jakarta. Dian Rakyat. 328 hal.
- Asben, A. dan Kasim, A. 2015. Studi Lama Fermentasi dan Tingkat Kadar Air dalam Produksi Pigmen Angkak pada Substrat Ampas Sagu-Tepung Beras Menggunakan *Monascus purpureus*. Di dalam: Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI; Madura: 2-3 September 2015. Madura: Program Studi TIP-UTM: 185-191.
- Asben, A., & Permata, D. A. 2018. Pengaruh Ukuran Partikel Ampas Sagu dalam Produksi Pigmen Angkak Menggunakan *Monascus purpureus*. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(2): 111-117.
- Asben, A., Taib, G., & Rahmawati, Y. 2019. Studi Karakteristik Selai Kolang Kaling Markisa dengan Penambahan Pewarna Angkak. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*, 3(1): 1-14.
- Atma, Y. 2015. Studi penggunaan angkak sebagai pewarna alami dalam pengolahan sosis daging sapi. *Jurnal Teknologi*, 7(2): 76-85.
- Chang, S. Tda., & Miles, P. G. 1989. *Edible mushrooms and their cultivation*. CRC press.
- Fitri, S.R. 2019. Pengaruh Penambahan Bubuk Angkak terhadap Karakteristik Fruit Leather Sirsak – Kolang Kaling. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 65 hal.

- Hardoko, H., Suprayitno, E., Tambunan, J. E., & Lestari, S. D. 2023. Karakteristik Organoleptik dan Fisiko - Kimia Se'i Ikan Tuna dengan Pewarna Alami Angkak: *Organolepic and Physico - Chemical Characteristics of Tuna Fish with Natural Dyeing Angkak. JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 7(2), 60-71.
- Hernawan, E., & Meylani, V. 2016. Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, dan Beras Hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. *indica*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan dan Farmasi*, 15(1): 79-91.
- Huang, Y.C., Chang, Y.H., dan Shao, Y.Y. 2005 Effect of Genotype and Treatment on The Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Journal of Food Chemistry* 98: 529-538.
- Ikhsan, M., & Ariani, E. 2017. Pengaruh Molase terhadap Pertumbuhan dan Hasil Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada Media Serbuk Kayu Mahang dan Sekam Padi (Doctoral dissertation. Riau: Riau University)
- Kartika, E. 2010. Pembuatan Mi Kering dengan Penambahan Tepung Daging Sapi. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. 34 hal.
- Kasim, E., Astuti, S., dan Nurhidayat, N. 2005. Karakterisasi Pigmen dan Kadar Lovastatin Beberapa Isolat *Monascus purpureus*. *Jurnal Biodiversitas* 6(4): 245-247.
- Leseni, N. K., & Yuwono, N. 2022. Karakteristik Nugget Jamur Tiram Putih dengan Variasi Rasio Sera Mocaf dan Tapioka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 10(2): 109-120.
- Nisa, T. K. (2013). Pengaruh substitusi nangka muda (*Artocarpus heterophyllus* LMK) terhadap kualitas organoleptik nugget ayam. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1): 148-158
- Pretty, H. S. 2019. Pengaruh Perbedaan Penambahan Angkak Beras terhadap Karakteristik Mi Kering dari Tepung Terigu dan Tepung

- Tapioka ([Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas). 84 hal.
- Purbowati, P., Maryanto, S., dan Afiatna, P. 2020. Formulasi nugget jamur tiram sebagai makanan selingan rendah lemak dan tinggi serat. *Darussalam Nutrition Journal*, 4(1): 44-51.
- Putri, A. I., Nurwantoro, dan Setiani, B. E. 2017. Pengaruh Penambahan Angkak (*Monascus purpureus*) Terhadap Kualitas Kimia Sosis Daging Ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 45-52.
- Rahmawati, Y. 2018. Pengaruh Penambahan Bubuk Angkak terhadap Karakteristik Selai Kolang-kaling Markisa. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 57 hal.
- Sari, N. A. F. 2020. Sistem Informasi Spesifikasi Kualitas Jamur Tiram Menggunakan Metode Promethee (Doctoral dissertation. Jember: Fakultas Ilmu Komputer Universitas Jember).
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press. 180 hal.
- Soenanto, H. 2000. Jamur Tiram Budidaya dan Peluang Usaha. Semarang: CV Aneka Ilmu.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1984. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty. 160 hal.
- Sulistyorini, F. 2008. Pengaruh berbagai jenis beras terhadap aktivitas antimikrobia pada angkak oleh *Monascus purpureus*. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. 44 hal.
- Sumaryati, E dan Sudiyono. 2015. Kajian Aktivitas Antibakteri Ekstrak Angkak terhadap Pertumbuhan Bakteri *Bacillus cereus* dan *Bacillus stearothermophilus*. *Jurnal Teknologi Pangan* 6(1): 1-11
- Suryani, N., Fitriani, A., & Rahmawati, E. 2019. Pengaruh Penambahan Angkak terhadap Karakteristik Kimia Nugget Ayam. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 14(2), 85–92.

- Susanto, R., & Lestari, S. 2020. Komposisi Kimia dan Aktivitas Antioksidan Beras Angkak. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 1–8.
- Suwito, M. 2006. Resep Masakan Jamur dari Chef Ternama. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Tedjautama, E., & Zubaidah, E. 2014. Peningkatan Produksi Pigmen Merah Angkak Tinggi Lovastatin Menggunakan KO-Kultur *Monascus purpureus* dan *Saccharomyces cerevisiae* [IN PRESS OKTOBER 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4): 78-88.
- Usu, L., Ansharullah, dan Asyik, N. 2016. Pembuatan Mie Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Jagung Putih dan sifat Organoleptik. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 1(2): 136-143.
- Utami, D.A., Putri, R.M., & Nugroho, H. 2021. Pengaruh Konsentrasi Angkak terhadap Sifat Fisik dan Kimia Nugget Ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(1), 23–30.
- Winahyu, N., Maharani, N., & Helilusiatiningsih, N. 2023. Business Plan Produk Olahan Daging Ayam Skala Rumah Tangga. Madura: Jurnal Pertanian Cemara, 20(2), 43-52. Universitas Wirajaya Madura.
- Winarno, F. G., & Rahayu, T. S. 1994. Bahan tambahan untuk makanan dan kontaminan. *Jakarta: Pustaka sinar harapan*. 104-105.
- Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., Putra, D. S., & Runtini, N. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam dengan Penambahan Pasta Tomat (Effect of Tomatos Paste to Physicochemical and Sensory Characteristics Chicken Nuggets). *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 16(2): 95-99.
- Yasni, D. 2018. Pengaruh Penambahan Pewarna Angkak Terhadap Karakteristik Sosis Ikan Gabus. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 52 hal.
- Yenrina, R. 2015. Metode analisis bahan pangan dan komponen bioaktif. *Padang: Andalas University Press*, hal. 4, 39.