

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., Forrest, J.C., Gerrard, D.E. and Mills, E. . (2001). Principles of Meat Science. In *Principles of Meat Science*. Kendall and Hunt Publishing.
- Afrisanti, D. W. (2010). *Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe [skripsi]*. Universitas Sebelas Maret.
- Amalia, R. S. S. (2020). *Pengaruh Penambahan Tepung Bayam Merah (*Amaranthus tricolor L*) pada Makaroni Udang Rebon (*Acetes sp.*) Terhadap Penerimaan Konsumen*. Universitas Riau.
- Anggraeni, N. (2017). *Pengaruh Pemberian Pupuk Organik Cair Daun Paitan (*Thitonia diversivolia*) dan Urin Kelinci Terhadap Pertumbuhan Tanama Bayam Merah (*Alternanthera amoena Voss.*) [skripsi]*. Universitas Sanata Dharma.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of AOAC International 18th Edition, 2005. d, 4–5*.
- Astawan, M. (2007). *Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Aufa, W. Z. (2017). Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota L.*) Terhadap Kandungan Kadar Protein, Kolesterol Dan Organoleptik Pada Pembuatan Nugget Puyuh (*Coturnix coturnix Japonica*) Afkir. *Jurnal Peternakan, 11*.
- Ayustaningwarno, F. (2014). Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi. In *Graha Ilmu*. Graha Ilmu.
- Basari, M. (2009). *At a Glance, Ilmu Gizi* (p. 144 hlm). Erlangga.
- BPS Sumatera Barat. (2023). Sumatera Barat Dalam Angka 2023. *Berita Resmi Badan Pusat Statistik, 54*.
- BSN. (2024). *SNI-6683-2024 Nugget Ayam.pdf*.
- BSN, 1992. (1992). *Cemaran Mikroba*.
- C. Singgano, T. T. K. C. F. M. (2015). *Analisis Sifat Kimia dan Uji Organoleptik Snack Bar Berbahan dari Campuran Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*). 2012*.
- Chandra, B., Zulharmita, & Handayani, A. D. H. (2017). Analisis

- Kandungan Beta Karoten pada Daun Bayam Merah (*Amaranthus hybridus L.*) dengan Metode Spektrofotometri Visibel. *Jurnal Farmasi Higea*, 9(2), 149–158.
- Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan. (2024). *Populasi Ternak Menurut Kabupaten Kota se-Sumatera Barat dan Jenis Ternak Tahun 2023*.
- Dirjen PKH. (2018). *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan 2018/ Livestock and Animal Health Statistics 2018*. <http://ditjenpkh.pertanian.go.id>
- F.S. Ratulangi, F. S. dan S. C. R. (2021). *Mutu Sensoris Dan Sifat Fisik Nugget Ayam Yang Ditambahkan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L)*. 41(1), 230–239.
- Fahrullah, Bulkaini, Kisworo, D., Wulandari, B. R. D., Yulianto, W., Haryanto, Noersidiq, A., & Maslami, V. (2023). Inovasi Pembuatan Nugget Kombinasi Ayam dan Jagung untuk Peningkatan Flavour di Desa Banjur, Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Megister Pendidikan IPA*, 6(3), 561–565.
- Fauzi, Y. R. (2023). *Pengaruh Penambahan Bubur Bayam Merah (Amaranthus tricolor L) Terhadap Karakteristik Nugget Ayam [skripsi]*. Universitas Andalas.
- Fazil, M. D. F. A. Y. Z. (2022). *Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Kembung (Rastrelliger sp) dengan Penambahan Jamur Tiram*. 3, 104–115.
- Fellow, P. (2023). *Food Processing. A Guidebook to California Agriculture*, 301–316.
- G.Winarno, F. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Irpansa, T. (2019). *Formulasi Tepung Tempe Dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Pasta [skripsi]*. *Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram*, 2.
- Jahan, F., Bhuiyan, M. N. H., Islam, M. J., Ahmed, S., Hasan, M. S., Bashera, M. Al, Waliullah, M., Chowdhury, A. N., Islam, M. B., Saha, B. K., & Moullick, S. P. (2022). *Amaranthus Tricolor (red amaranth), an Indigenous Source of Nutrients, Minerals, Amino Acids, Phytochemicals, and Assessment of its Antibacterial Activity*. *Journal of Agriculture and Food Research*, 10(October), 100419.

- Kaleka, N. (2012). *Budidaya Sayuran Hijau*. Arcita.
- Khoirunnisaa. (2019). *Perbedaan Kualitas Nugget Bahan Dasar Singkong dan Ikan Bandeng Presto [skripsi]*. Universitas Negeri Semarang.
- Khuluq, A. D., Widjanarko, S. B., & Murtini, E. S. (2007). Ekstraksi dan Stabilitas Betasianin Daun Darah (*Alternanthera dentata*) (Kajian Perbandingan Pelarut Air/Etanol dan Suhu Ekstraksi). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(3), 172–181.
- Kusnadi, D. ., Bintoro, V. ., & Al-Baarri, A. . (2012). Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan dan Kadar Protein pada Bakso Kombinasi Daging Sapi dan Daging Kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2), 28–31.
- Lestari, W. N. Y. W. W. Y. A. W. V. N. (2021). *Perubahan Tingkat Kesukaan Konsumen Berdasarkan Parameter Sensoris Pada Produk Intip Yang Disimpan Dengan Perbedaan Suhu Dan Lama Penyimpanan Changes* (Vol. 6, Issue 2). Universitas Slamet Riyadi Surakarta.
- Lingga, L. (2010). *Cerdas Memilih Sayuran; Plus Minus 54 Jenis Sayuran*. PT Agro Media Pustaka.
- M Thammawong, E Kasai, D Syukri, K. N. (2019). Effect of a low oxygen storage condition on betacyanin and vitamin C retention in red amaranth leaves. *Scientia Horticulturae*, 765–768.
- Melia, S., & Rosya, I. J. D. A. N. A. (2010). *Tepung Tapioka*. 7(2).
- Namarubessy, C. & A. A. (2016). *Analisis Kadar Lemak Biji Hotong (Sertica italica L.) dengan Lama Waktu Penyimpanan di Kabupaten Buru Selatan*. 2, 1–5.
- Nisah, H. dan K. (2021). Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *Amina*, 3, 103–107.
- Nurhayati, S. (2006). Kajian Pengaruh Kadar Gula Aren Dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Nata de Soya. *Jurnal Matematika, Saint Dan Teknologi*, 7 (3), 40–47.
- Ofrianti, Y., & Wati, J. (2013). Pengaruh Variasi Konsentrasi Tepung Kedelai sebagai Bahan Pengikat terhadap Kadar Air dan Mutu Organoleptik Nugget Ikan Gabus (*Ophiocephalus Sriatus*). *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 8(2), 159–168.
- Paramata, F., S. Maspeke, P. N., & Marleni, L. (2023).

- Karakteristik Fisikokimia Kerupuk Kerang Darah (*Anadara granosa*) Yang Diformulasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 5, 4–6.
- Permatasari, N. A., & Sari, F. (2022). Quality changes of natural dye powder from red leaf amaranth (*Alternanthera amoena* Voss) during storage. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1063(1).
- PERSAGI. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia* (P. A. M. Komputindo. Kompas Gramedia.
- Rachmania, N. (2018). *Keragaman dan Heritabilitas Penampilan Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor*) Sebagai Dasar Seleksi [skripsi]* [Universitas Brawijaya].
- Rahmawati, S., Karimuna, L., & Hemanto. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor L*) Terhadap Sifat Organoleptik dan Kandungan Nilai Gizi Brownies Panggang. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 5(3), 2886–2897.
- Rangkuti, B. T., Saharani, S., Padang, B., Dawolo, S. A., Pari, M., Domu, N., Romauli, M., & Hasibuan, A. H. (2024). *Uji Hedonik Pada Tingkat Kemanisan Permen Daun Kelapa Sawit (*Elaeis Guineensis Jacq .*)*. 9(1), 8–14.
- Ritta, H. B. (2022). Penggunaan Sayur Bayam Merah (*Amaranthus tricolor L.*) pada Bakso Daging Ayam Petelur Afkir Terhadap Kadar Protein, Kadar Air, Zat Besi dan Organoleptik. *Skripsi*, 12–15(2), 12–22.
- Safitri, K. A., Soeyono, R. D., & Sulandjari, S. (2021). *Pengaruh Jumlah Ikan Dan Maizena Terhadap Sifat Organoleptik Nugget Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*)*. 10(1), 122–128.
- Saparinto, C. (2013). *Grow Your Own Vegetables: Panduan Praktis Menanam 14. Sayuran Konsumsi Populer di Pekarangan*. Penebar Swadaya.
- Sarker, U., & Oba, S. (2021). Color Attributes, Betacyanin, and Carotenoid Profiles, Bioactive Components, and Radical Quenching Capacity in Selected *Amaranthus Gangeticus* Leafy Vegetables. *Scientific Reports*, 11(1), 1–14.
- Smith, A., Liline, S., & Sahetapy, S. (2023). Analisis Kadar Abu

- Pada Salak Merah (*Salacca Edulis*) Di Desa Riring Dan Desa Buria Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat Provinsi Maluku. *Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 10 (1), 51–57.
- Soeparyo, M. K. D. R. J. R. A. (2011). *Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu (*Metroxylon sp.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Food Bar*. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Suryani, listyowati dan roospitasari. (2019). Kualitas Kimia Nugget Ayam dengan Penambahan Daging Puyuh. *Jurnal Agrisistem*, 15(2), 46–49.
- Susilo, A. (2011). *Kualitas Meat Block Puyuh dengan Bahan Pengikat Berbeda [skripsi]* (Vol. 6, Issue 1). Universitas Brawijaya.
- Syukri, D. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). *Andalas University Press*, 67.
- Topan Nixon, P. (2007). *Sukses Beternak Burung Puyuh* (R. A. Media. PT Agro Media Pustaka.
- Wellyalina, Azima, F., & Aisman. (2015). Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1), 9–17.
- Wildayani, S. A. (2022). *Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Sungkai Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Cakalang* (Vol. 6, Issue 1). Universitas Andalas.
- Wiwiek, yuniarti costa. (2015). *Membuat Nugget Ayam* (B. P. & P. S. P. B. B. P. P. Kementrian Pertanian (ed.)). Widyaswara Ahli Utama.