

DAFTAR PUSTAKA

- Adelita, H. 2010. Pengaruh Substitusi Daging Ayam Dengan Tepung Kedelai Terhadap Kualitas Kimia Dan Mikrostruktur Chicken Nugget. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Akmal, Y. 2014. Perbedaan Minat Beli Konsumen Dalam Mengonsumsi Gula Aren Asli Dan Tidak Asli. Universitas Pasir Pangaraian. Riau.
- Allismawita. 2011. Penilaian Produk Dengan Uji Organoleptik. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Amrullah, I.K. 2002. Seri Beternak Mandiri Nutrisi Ayam Broiler. Satu Gunungbudi. Bogor.
- Andarwulan, N., dan Faradila. 2012. Pewarna Alami untuk Pangan SEAFast Center. Bogor.
- Anjasari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu. Yogyakarta
- AOAC. 2005. Official Methods Of Analysis Of The Association Of Analytical Chemist. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Aprilianingtyas. 2009. Pengembangan produk empek-empek Bandung dengan penambahan sayuran bayam dan wortel sebagai sumber serat pangan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Aptindo. 2012. Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung Terigu Nasional. Jakarta
- Aswar. 2005. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Asyari, M., E. Afrianto, dan Pratama. 2016. Fortifikasi surimi lele dumbo sebagai sumber protein terhadap tingkat kesukaan donat ubi jalar. Jurnal Perikanan Kelautan. 8(2):71-79
- Awaliah, R., S. Yanto, 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.
- Badan Standardisasi Nasional. 2010. SNI 01-4258-2010. Daging Ayam Broiler. Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 01-6683-2014. Nugget Ayam. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta

- Bianchi M, Pertacci M, Sirri F, Folegathi E, Franchini, Meluzzi A. 2007. The Influence of The Season and Market Class of Broiler Chickens on Breast.
- Buckle, A., R. A. Edward, G. H. Fleet, and M. Wotton. 2009. Ilmu Pangan. Diterjemahkan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Ciganek, M., B. Pisaricova., dan Z. Zraly. 2007. Determination of Volatile Organic Compounds in the Crude and Heat Treated Amaranth Samples. Veterinary Research Institute. Czech Republic.
- Coetzee, G. J. M and L. C. Hoffman. 2002. Effect of various dietary n-3/n-6 fatty acid ratios on the performance and body composition of broilers. South African. J. Animal Sci. 32 (3): 175-184
- Dalimartha. 2006. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 4. Jakarta : Puspa Swara.
- Devega, F., M. Islamiah., 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.
- Firdaus. 2014. Perbandingan Kadar Nitrit (NO₂-) pada Sayur Bening Sewaktu dengan Didiamkan pada Suhu Ruang. Analis Kesehatan Poltekkes Banjarmasin.
- Fitriani. 2013. Eksperimen pembuatan roti tawar dengan penggunaan sari bayam (*Amaranthus sp.*). UNNES. Semarang
- Harjanto. 2006. Kualitas Kimia Daging Dada Ayam Broiler Yang Pakannya Ditambahkan Campuran Minyak Ikan Kaya Asam Lemak Omega 3. Skripsi: Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Hidayati, N., dan E. Handarsari. 2011. Pengaruh proporsi bayam dengan tepung terigu terhadap kadar zat besi, sifat fisik, dan sifat organoleptik mie basah. Universitas Muhammadiyah. Semarang.
- Indraswari D., F.W. Ningtyas., dan Ninna. 2017. Pengaruh Penambahan Bayam Pada Nugget Kaki Naga Lele Terhadap Kadar Zat Besi, Protein, Dan Air. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember. Jember.
- Kaleka. 2012. Budidaya Sayuran Hijau. Arcita. Surakarta.
- Kasih, N.S.; A. Jaelani & N. Firahmi. (2012). Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar Dalam Refrigerator Terhadap pH, Susut Masak Dan Organoleptik. Media Sains, Volume 4 Nomor 2: 154-159.
- Kementrian Kesehatan RI. 2019. Pedoman Gizi Seimbang. Kemenkes RI. Jakarta

- Kuswardhani. 2013. Fortifikasi Fe organik dari bayam (*Amaranthus tricolor L.*) dalam pembuatan cookies untuk wanita menstruasi. Skripsi. Institut Pertanian. Bogor.
- Luthana, D. 2004. Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Tapioka. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Semarang.
- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypothalamus*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Mahayani, G. Sargiman, S. Arif. 2014. Pengaruh penambahan bayam terhadap kualitas mie basah. UNTAG. Surabaya.
- Mahmud, Mien, dan Hermana. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Persatuan Ahli Gizi Indonesia. PT Gramedia. Jakarta.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nelma. 2013. Analisis Kadar Besi (Fe) pada Bayam Merah dan Bayam Hijau yang Dikonsumsi Masyarakat. Politeknik Kemenkes. Medan.
- Palungkun, R. dan A. Budiarti. 1992. Bawang Putih Dataran Rendah. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Pratt, Steven, dan Kathy Matthews. 2004. SuperFoods Rx. HarperCollins Publishers, Inc.
- Rasidi. 2000. 302. Formulasi Pakan Lokal Alternatif Untuk Unggas . Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ria. 2011. Kajian Komposisi Kimia, Kualitas Fisik, dan Organoleptik Duck Nugget dengan Filler Tepung Maizena pada Proporsi yang Berbeda. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rijadi, C. 2012. Hubungan Rasa Makanan, Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya Terhadap Daya Terima Makanan Lunak Pada Pasien RSUD Gatot Subroto. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. Depok.
- Rismunandar. 2003. Budi daya lada dan tataniaganya, Penebar Swadaya. Jakarta. 140 hal.
- Rustandi, D. 2011. Produksi Mie. Tiga Serangkai. Solo.
- Setyaningsih. 2010. Analisis sensori untuk industry pangan dan agro. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.

- Simanjuntak, L. 2016. Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit Mocaf dengan Penambahan Tepung Bayam. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Soeparno. (2005). Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. (2009). Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel, P. G. D. and J. H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika suatu Pendekatan Geometrik. Terjemahan B. Sumantri. PT Gramedia. Jakarta.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Edisi ke-4. Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. (Diterjemahkan oleh B. Sumantri).
- Sugiarto, N. M. Toana, N. Rugayah, dan Haerani. 2018. Penambahan beberapa sayuran pada nugget ayam. Fakultas Peternakan dan Perikanan Universitas Tadulako. Palu.
- Sulihandari, H. 2013. Herbal, Sayur, dan Buah Ajaib. Trans Idea Publishing. Yogyakarta.
- Sulistiana, E. 2020. Uji Oranoleptik Nugget Ayam Dengan Penambahan Tepung Wortel (*Daucus carota L.*). Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Alauddin. Makassar.
- Sutiyarso. 2014. Rolade Ikan Lele Yang Diperkaya Dengan Tepung Daun Bayam Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensori, Kimia, Dan Fisik. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katholik Soegijapranata. Semarang.
- Suprapti, Lies. 2005. Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Syafitri, S., P. Witri., Surmita, M. Demi, dan W. Nur. 2019. Produk Biskuit Sumber Zat Besi Berbasis Bayam dan Tepung Sorgum Sebagai Makanan Tambahan Ibu Hamil. Poltekkes Bandung. Bandung
- Thohari, I. 2017. Teknologi Hasil Ternak. Universitas Brawijaya. Malang.
- Thomas, R. 2008. Practical Guide to ICP-MSA Tutorial for Begginers. Second Edition. CRC Press. USA.
- Wahidah, N. 2010. Komponen-komponen yang mempengaruhi cita rasa bahan pangan. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Wellyalina, F. G., 2011. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.

Wibowo. 2000. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. 132 hal.

Wibowo. 2009. Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak. Swadaya. Jakarta.

Widowati, W. 2008. Efek Toksik Logam. ANDI. Yogyakarta.

Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wirjatmadi, B. M. Adrianti, dan S. Purwati. 2002. Pemanfaatan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dalam meningkatkan nilai kandungan serat dan yodium tepung terigu dalam pembuatan mie basah. Jurnal Penelitian Medika Eksakta. 13(1):11-17.

