

DAFTAR PUSTAKA

- Aryanti N, Nafiunisa A, Willis FM. 2016. Ekstraksi dan karakterisasi klorofil dari daun suji (*Pleomele angustifolia*) sebagai pewarna pangan alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(4): 12935. <https://doi.org/10.17728/jatp.196>.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN) (2014) SNI 01-6683-2014.
- BSN. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2002. SNI 01-6683-2002 tentang Nugget Ayam (*Chicken Nugget*). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Ginting C, Ginting S, Suhaidi I. 2014. Pengaruh jumlah bubuk kunyit terhadap mutu tahu segar selama penyimpanan pada suhu ruang. *Ilmu dan Teknologi Pangan Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2(4). 52-60.
- Harjanti RS. 2008. Pemungutan kurkumin dari kunyit (*Curcuma domestica* val.) dan pemakaiannya sebagai indikator analisis volumetri. *Jurnal Rekayasa Proses*. 2(2):49-54.
- International Centre for Science and High Technology*. 2008. *Extraction Technologies for Medicinal and Aromatic Plants*. International Centre for Science and High Technology. Trieste-Italia.
- Izui S, Sekine S, Maeda K, Kuboniwa M, Takada A, Amano A, Nagata H. 2016. Antibacterial activity of curcumin against periodontopathic bacteria. *Journal of Periodontology*. 87(1):83-90. DOI:10.1902/jop.2015.150260.
- Jansirani D, Saradha R, Salomideborani N, Selvapriyadharshini J. 2014. Comparative evaluation of various extraction methods of curcuminoids from *Curcuma longa*. National Conference on Green Engineering and Technologies for Sustainable Future-2014. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Sciences*. 4:286-288.
- Kamkaen N, Wilkinson JM. 2009. The antioxidant activity of *Clitoria ternatea* flower petal extracts and eye gel. *Phytotherapy Research*. 23: 1624-1625.
- keputusan pembelian sepeda motor merek "Honda" di Kawasan Surabaya Barat. *Jurnal Manajemen dan kewirausahawan*. 10 (1).
- Kotler P, Keller KL. 2008. *Manajemen Pemasaran*, Edisi Ke 13. Jilid 1. Bob Sabran, penerjemah; Jakarta (ID): Penerbit Erlangga.
- Kusumanegara, Arum Intan, Jamhari, Yuny Erwanto. 2012. Kualitas Fisik, Sensoris Dan Kadar Kolesterol Nugget Ampela dengan Imbangan Filler Tepung Mocaf Yang Berbeda. *Buletin Peternakan* Vol. 36(1): 19-24.

- Kusumaningrum R, Supriadi A, Hanggita SRJ. 2013. Karakteristik dan mutu teh Bunga Lotus (*Nelumbo nucifare*). *Fistech*. 2(1): 9-21.
- Marathe SA, Kumar R, Ajitkumar P, Nagaraja V, Chakravortty D. 2013. Curcumin reduces the antimicrobial activity of ciprofloxacin against *Salmonella* Typhimurium and *Salmonella* Typhi. *Journal of Antimicrobial Chemotherapy*. 68:139–152. DOI: 10.1093/jac/dks375.
- Mukherjee PK, Kumar V, Kumar NS, Heinrich M. 2008. The ayurvedic medicine *Clitoria ternatea* from traditional use to scientific assessment. *Journal of Ethnopharmacology*. 120: 291-301.
- Mulyadi. 2001. *Sistem Akutansi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Permadi, U. 2007. Pengaruh pemberian pupuk majemuk phonska terhadap pertumbuhan vertikal dan produksi rumput gajah (*Pennisetum purpureum* Schaum) sebagai pakan ternak. Skripsi. Fakultas peternakan, IPB. Bogor.
- Prangdimurti, Endang, Deddy Muchtadi, Made Astawan, dan Fransiska R. Zakaria. 2006. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Suji (*Pleomele Angustifolia* N.E. Brown), Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 17(2), 79-86.
- Revathy S, Elumalai S, Benny M, Antony B. 2011. Isolation, purification and identification of curcuminoids from turmeric (*Curcuma longa* L.) by column chromatography. *Journal of Experimental Sciences*. 2(7): 21-25.
- Shahrizal, N.A.B. 2019. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Antioksidan Dan Inhibitor Tirosinase. Skripsi. Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta (ID): Universitas Gadjah Mada Press.
- Sugiyono. (2016). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: PT Alfabet.
- Surya A. 2009. Analisis persepsi konsumen pada aplikasi bauran pemasaran serta hubungannya terhadap loyalitas konsumen. *Journal of Business Strategy and Execution*. 2(13).
- Tanoto, E. 1994. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2). Pp 66-73.
- Urip W.D. 2008. Pengaruh motivasi, persepsi dan sikap konsumen terhadap

Wulandari, E. Suryaningsih, L. Pratama, A. Putra, D.,S, dan Runtini,N.
2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam
dengan Penambahan Pasta Tomat. *Jurnal. Laboratorium Teknologi
Pengolahan Produk Peternakan*. Fakultas Peternakan. Universitas
Padjajaran. Bandung. Vol.16, No. 2.