

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik *nugget* daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Akubor, P. I. 2003. Functional properties and performance of cowpea/plantain/wheat flour blends in biscuit. *Plant Food for Human Nutrition (Formerly Quality Plantarum)*. Vol 58(3): 1-8.
- Alamsyah, Y. 2008. Bisnis Kuliner Trsdisional. PT Elax Media Komputindo. Jakarta.
- Albarracin, W., I. C. Sanchez, R. Grau, and J. M. Barat. 2011. Salt in food processing; usage and reduction; a review. *International Journal of Food Science and Technology*. Vol 46: 1329-1336.
- Aminah dan Wikanastri. 2012. Karakteristik Kimia Tepung Kecambah *Serealia* dan Kacang-kacangan dengan Variasi *Brancing*. Program Studi S1 Teknologi Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist). 2005. Official Method of Analysis (18 Edn). Published by The Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland (US).
- Astarini, F. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia *Flakes* Komposit dari Tepung Tapioka, Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophyllus*) dan tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 3(1): 106-114.
- Astriani, R. P., Kusrahayu dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai *filler* (bahan pengisi) terhadap sifat organoleptik *beef nugget*. *Animal Agriculture Journal*. Vol 2(1): 247-252.
- Astawan, M. 2004. Kacang Hijau Antioksidan. IPB. Bogor.
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Atkinson, F.S., K. Foster-powell, J. C. Brand-Miller. 2008. International table of glycemic index and glycemic load values. *Diabetes Care*. Vol 31(12): 2281–2883.
- Badan Pusat Statistika. 2018. Produksi Kacang Hijau Menurut Provinsi 2014-2018. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Rata-rata Konsumsi Menurut Komoditi Makanan dan Golongan Pengeluaran per Kapita Seminggu. Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional. 2002. Standar Nasional Indonesia. Sistem Pangan Organik. Jakarta.
- Biyumna, U. L., W. S. Windrati, dan N. Diniyah. 2017. Karakteristik mie kering terbuat dari tepung sukun (*Artocarpus altilis*) dan penambahan telur. Jurnal Agroteknologi. Vol 11(1): 23-34.
- Carmo J. R. D. and R. D. S. Pena. 2019. Influence of the temperature and granulometry on the hygroscopic behavior of tapioca flour. Journal of Food. Vol 17(1): 900-906.
- Chiste, R. C., P. A. Silva, A. S. Lopes, and R. S. Pena. 2012. Sorption isotherms of tapioca flour. International Journal of Food Science and Technology. Vol 47(4): 870-874.
- Combes, S. 2004. Nutritional value of rabbit meat: A review. Productions Animals. Institut National de la Recherche Agronomique Paris. Vol 17(5): 373-383.
- Dalle, Z. A. 2002. Perception of rabbit meat quality and major factors influencing the rabbit carcass and meat quality. Livest Prod Sci. Vol 75: 11-32.
- Dasi, E. A. S. 2019. Pengaruh substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata L*) terhadap tingkat kesukaan *nugget* ikan tuna (*Thunnus obesus*). Karya Tulis Ilmiah. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang. Kupang.
- Diniyati, B. 2012. Kadar betakaroten protein tingkat kekerasan dan mutu organoleptik *mie instant* dengan substitusi ubi jalar merah (*Ipoema batatas*) dan kacang hijau (*Vigna radiata*). Artikel Penelitian. Universitas Diponegoro. Semarang
- Djaeni, M., dan A. Prasetyaningrum. 2010. Kelayakan biji durian sebagai bahan pangan alternatif. Aspek Nutrisi dan Tekno Ekonomi Riptek. Vol 4(11): 37-45.
- Evanuarini. H. 2010. Kualitas Chicken Nuggets Dengan Penambahan Putih Telur. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 5(2): 17-22.
- Faridah D, Nur HD, Wulandari N, dan Indrasti D. 2006. Analisa Laboratorium. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fellow, J. P. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practise 2nd ed.* Woodhead Pub. Lim. Cambridge. England.
- Foster-powell, K., H. A. Susanna, J. C. Brand-Miller. 2002. International table of glycemic index and glycemic load values. Journal Clin. Nutrition. Vol 76: 5-56.
- Gasperlin, L., T. Polak, A. Rajar, M. Skvarea, B. Lender. 2006. Effect of genotype, age at slaughter and sex on chemical composition and sensory profile of rabbit meat. World Rabbit Sci. Vol 14: 157-166.

- Genisa, J., N. K. Sukendar, J. Langkong dan N. Abdullah. 2015. Analog Bakso Sehat dari Protein Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). Jurnal AgriTechno. Vol 8(1): 1-9.
- Girindra, A. 1998. Biokimia 1st. PT Gramedia. Jakarta.
- Hafid, H., N. Nuraini, D. Agustina, F. Fitrianiingsih, I. Inderawati, S. H. Ananda, and F. Nurhidayati. Characteristic of chicken nuggets with breadfruit substitution. Journal of Physics. Series 1360: 1-6.
- Handayani, P. A. dan E. R. Juniarti. 2012. Ekstraksi minyak ketumbar (*Coriander oil*) dengan pelarut etanol dan n-heksana. Jurnal Bahan Alam Terbarukan. Vol 1(1): 1-7.
- Hidayati, F. 2016. Pengaruh perendaman larutan ketumbar terhadap kadar protein dan karakteristik ikan mujair panggang. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi. Vol 1(1): 47-54.
- Hikmawanti, N. P. E., Hariyanti, C. Aulia, V. P. Viransa. 2016. Kandungan piperin dalam ekstrak buah lada hitam dan buah lada putih (*Piper nigrum* L.) yang diekstraksi dengan variasi konsentrasi etanol menggunakan metode klt-densitometri. Jurnal Media Farmasi. Vol 13(2): 173-185.
- Hutton, T. 2002. Sodium technological functions of salt in the manufacturing of food and drink products. British Food Journal. Vol 104: 126-152.
- Imam R. H., M. Primaniyarta, dan N. S. Palupi. 2014. Konsistensi mutu pilus tepung tapioka: Identifikasi parameter utama penentu kerenyahan. Jurnal Mutu Pangan. Vol 1(2): 91-99.
- Kartadisastra, H. R. 2007. Ternak Kelinci. Teknologi Pasca Panen. Kanisius. Yogyakarta.
- Kartikasari, L. R. 2005. Pengaruh Ekstrak Hipofisis Sapid dan Level Protein Konsentrat Terhadap Kualitas Fisik Daging Kambing Kacang Jantan. Jurnal Sains Vet. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Vol 16(1).
- Komariah, N., Ulupi, dan Y. Fatriani. 2004. Pengaruh penambahan tepung tapioka dan es batu pada berbagai tingkat yang berbeda terhadap kualitas fisik bakso. Buletin Peternakan. Vol 28(2): 80-86.
- Ladamay, N. A., dan S. S. Yuwono. 2014. Pemanfaatan bahan local dalam pembuatan *foobars* (kajian rasio tapioka : tepung kacang hijau dan proporsi CMC). Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 2(1): 67-78.
- Lawrence, T. E., M. E. Dikeman, J. W. Stephens, E. Obuz, and J. R. Davis. 2003. In situ investigation of the calcium-induced proteolytic and salting-in mechanisms causing tenderization in calcium-enhanced muscle. Meat Science. Vol 6: 69-75.

- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging Edisi ke-5. Jakarta Terjemahan Aminudin Parrakasi. Universitas Indonesia.
- Lihayati, N., R. E. Pawening, dan M. Furqan. 2016. Klasifikasi jenis daging berdasarkan tekstur menggunakan metode *gray level coocurent matrix*. Jurnal Prosiding Sentia. Vol 8: 305-310.
- Mahardika, D. S. 2018. Pengaruh penambahan ekstrak kecambah kacang hijau (*Phaseolus radiatus*) terhadap peningkatan kadar HDL dalam darah dan indikasi sel lemak pada jaringan hepar pada histopatologi hepar pada kelinci *New Zealand White (Orictolagus caniculus)* pasca induksi hormone progesteron. Skripsi Universitas Brawijaya. Malang.
- Mardiana, L. 2011. Ramuan dan Khasiat Daun Sirsak. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mawati, A., E. H. B. Sondakh, J. A. D. Kalele, dan R. Hadju. 2017. Kualitas *chicken nugget* yang difortifikasi dengan tepung kacang kedelai untuk peningkatan serat pangan (*dietary fiber*). Jurnal Zootek. Vol 37(2): 464-473.
- Miratis, S. T., T. D. Sulistiyati, E. Suprayitno. 2013. Pengaruh Suhu Pengukusan terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophiocphalus striatus*). Vol 1(1): 33-45.
- Moehyi, S. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasaboga. Bharata. Jakarta.
- Montes, S. D. S., L. M. Rodrigues, R. D. C. V Cardoso, G. P. Camilloto, and R. S. Cruz. 2015. Tapioca and rice flour cookies: Technological, Nutritional, and Sensory Properties. Cience Agrotec Lavras. Vol 39(5): 514-522.
- Moulia, M. N., R. Syarif, E. S. Iriani, H. D. Kusumaningrum, dan N. E. Suryatma. 2018. Antimikroba ekstrak bawang putih. Jurnal Pangan. Vol 27(1): 55-66.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Cetakan Kedua. CV Afabeta. Bogor.
- Mustakim, M. 2013. Budidaya Kacang Hijau. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Nanyen, D., I. B. Dooshima, A. Julius, and I. Benbella. 2016. Nutritional composition, physical and sensory properties of cookies from wheat, acha, and mung bean composite flours. International Journal of Nutrition and Food Sciences. Vol 5(6): 401-406.
- Naruki, S. dan S. Koononi. 1992. Kimia Teknologi Pengolahan Hasil Hewan I. Yogyakarta: Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada.

- Nasution, Syahrizal, E. Kusumaningtyas, D. N. Faridah, dan H. D. Kusumaningrum. 2018. Lisozim dari putih telur ayam sebagai agen antibacterial. *Wartazoa*. Vol 28(4): 175-188.
- Negara, J. K., A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol 4(2): 286-290.
- Noviyanti, S. Wahyuni, dan M. Syukri. 2016. Analisis penilaian organoleptik *cake brownies* substitusi tepung wikau maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. Vol 1(1): 58-66.
- Ofrianti, Y. dan J. Wati. 2013. Pengaruh variasi konsentrasi tepung kedelai sebagai bahan pengikat terhadap kadar air dan mutu organoleptik *nugget* ikan gabus (*Ophiocephalus sriatus*). *Jurnal Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu*. Vol 8(2): 159-168.
- Owens, C. M. 2001. *Poultry Meat Processing*. CRC Press LCC. Department of Poultry Science. Texas.
- Pardeshi, S. A. Bhuskade, V. B. Kalmegh. 2013. Development of cold extruded ready-to-cook Mung (*Vigna radiata* L.) nuggets. *Journal of Food Research and Technology*. Vol 1(1): 21-28.
- Pettus, T. R. R. 2013. *Techniques in Organic Chemistry*. Department of Chemistry and Biochemistry. UC Santa Barbara. California.
- Potter, M. D. 1993. *Principle of Meat Science 2th*. Iowa: Publishing Co.
- Pradipta, I. B. Y. V., dan W. D. R. Putri. 2015. Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung kacang hijau serta substitusi dengan tepung bekatul dalam biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 3(3): 793-802.
- Prasetyo, H. A. dan R. E. Sinaga. 2020. Karakteristik roti dari tepung terigu dan tepung komposit dari tepung terigu dengan tepung fermentasi umbi jalar oranye. *Seminar Nasional Teknologi Komputer & Sains*. 649-654.
- Prasetyo, H., M. C. Padaga, dan M. E. Sawitri. 2013. Kajian kualitas fisiko kimia daging sapi di pasar kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8(2):1-8.
- Pratama A., K. Suradi, R. L. Balia, H. Chairunnisa, H. A. W. Lengkey, D. S. Sutardjo, L. Suryaningsih, J. Gumilar, E. Wulandari, dan W. S. Putranto. 2015. Evaluasi karakteristik sifat fisik karkas ayam broiler berdasarkan bobot badan hidup. *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol 15(2): 61-64.

- Prinyawiwatkul, W., K. H. Mcwatters, L. R. Benchat, dan R. D. Philips. 1997. Optimizing Acceptability of Chicken Nugget Containing Fermented and Peanut Flour. *Journal Food Sci.* Vol 62(4): 889-893.
- Purwanti, D., S. Muryani, C. Amri. 2018. Pengaruh berbagai konsentrasi air rebusan ketumbar (*Coriandrum sativum*) terhadap penurunan angka kuman tiang infus di Puskesmas Rawat Inap Sewon I Bantul. *Jurnal Kesehatan Lingkungan.* Vol 10(2): 90-95.
- Purwanto, P., A. Ali, N. Herawati. 2015. Kajian Mutu Gizi Bakso Berbasis Daging Sapi dan Jamur Merang (*Volvariella volaceae*). *Jurnal SAGU.* Vol 14(2): 1-8.
- Puspitasari, D. 2008. Kajian substitusi tapioka dengan rumput laut (*Eucheama cottoni*) pada pembuatan bakso. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rahayu I., 2003. Karakteristik fisik, komposisi kimia dan uji organoleptik telur ayam merawang dengan pemberian pakan bersuplemen omega. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*
- Rahayu, R. Y. 2007. Komposisi kimia *rabbit nugget* dengan komposisi *filler* tepung tapioka yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rahmawati N. dan M. Riska. 2018. Pengaruh jenis dan level pemberian tepung terhadap kualitas organoleptik *nugget* daging kelinci. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia.* Vol 3(1): 20-30.
- Ramasari E. L., W. F. Ma'ruf, dan P. H. Riyadi. 2012. Aplikasi karagenan sebagai *emulsifier* di dalam pembuatan sosis ikan tenggiri (*Scomberomorus guttatus*) pada penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Perikanan.* Vol 1(2): 1-5.
- Revi. M. 2015. Pengaruh substitusi tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) terhadap mutu organoleptik dan kadar serat bakso ayam. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Rianta, I. M. D. P., P. T. Ina., I. W. R. Widarta. 2019. Pengaruh perbandingan MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dengan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) terhadap karakteristik *tuile*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan.* Vol 8(3): 293-302.
- Rimbawan dan S. Albiner. 2004. Indeks Glikemik Pangan. Penebar Swadaya. Bogor.
- Rismunandar. 2003. Budidaya Lada dan Tataniaganya. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rujiah, R. Ninsix, dan Z. Hayati. 2013. Pengolahan *nugget* sayur. *Jurnal Teknologi Pertanian.* Vol 2(1): 35-47.

- Rumaniah. 2002. Kajian proses pembuatan *fish nugget* dari ikan mas (*Cypronus carpio*). Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Sahin, S., G. Sumnu, and B. Altunakar. 2005. Effect of batters containing different gum types on quality of deep-fat fried chicken nuggets. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. Vol 85: 2375-2379.
- Saleh, S. 1996. Statistik Non Parametrik. Penerbit BPFE Yogyakarta.
- Sarwono, B. 2005. Kelinci Potong dan Hias. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Septianingrum, E., Liyanan, dan B. Kusbiantoro. 2016. Review indeks glikemik beras: Faktor-faktor yang mempengaruhi dan keterkaitannya terhadap kesehatan tubuh. *Jurnal Kesehatan*. Vol 1(1): 1-9.
- Silva, J. G., H. A. Morais, and M. P. C. Silvestre. 2003. Comparative study of the functional properties of bovine globin isolates and sodium caseinate. *Food Research International*. Vol 36: 73-80.
- Silva, P. A., R. L. Cunha, A. S. Lopes, and R. S. Pena. 2013. Obtainment of tapioca flour: Part 1 – Process evaluation. *Boletim Centro De Persquisa De Processamento De Alimentos*. Vol 31(1): 13-24.
- Siregar R. F., A. Hintono, dan S. Mulyani. 2012. Perubahan sifat fungsional telur ayam ras pasca pateurisasi. *Animal Agriculture Journal*. Vol 1(1): 521-528.
- Situngkir, D. Y. 2010. Studi Pengaruh Tepung Komposisi Biji-Bijian dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Mutu Makanan Pendamping ASI-Biskuit. Skripsi. Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. Kacang Hijau. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. Tapioka. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. Naget Ayam. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- State 4-H Rabbit Programming Committee. 1992. Nutrition Value of Rabbit Meat. Children, Youth, Families and Communities, Michigan State University Extention, Michigan.
- Steel, R.G., D. J.H. Torrie. 2010. Prinsip dan Prosedur Statistika, Suatu Pendekatan Biometrik, Edisi ke 5. PT. Gamedia Pustaka Utama, Jakarta.

- Sugito dan H. Ari. 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicephallus strianus*) dan Aplikasi Pembekuan pada Pembuatan Pempek Gluten. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia*. Vol 8(2): 147-151.
- Suharyono, A. S. dan Susilowati. 2006. Pengaruh Jenis Tempe dan Bahan Pengikat Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Produk Nugget Tempe. *Prosiding Seminar Hasil-hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Lampung, 2006*, hal 280-290.
- Suparjo. 2010. Analisis bahan pakan secara kimiawi: analisis proksimat dan analisis serat. *Fakultas Peternakan Universitas Jambi*. Jambi.
- Suprpto, D. 2018. Pengaruh Perbedaan Metode Penggorengan Terhadap Kualitas Fisik, Kimia Dan Organoleptik Chicken Nugget. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. 3(1): 52-57.
- Syarbini, M. 2013. Referensi Komplet A-Z *Bakery* Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi *Bakepreneur*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Tati, S. 1998. Rahasia Mengolah Daging Ayam. *Buletin Perbaikan Menu Makanan Rakyat*. Vol 18(78): 27-33.
- Tanoto, E. 1994. Pembuatan Fish Nugget dan Ikan Tenggiri. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Triyono, A. 2010. Pengaruh proporsi penambahan air pengestraksi dan jumlah bahan penstabil terhadap karakteristik susu kacang hijau (*Phaseolus radius L.*). *Jurnal Nasional Teknik Kimia Kejuangan*. 118.
- Utafiyani, N. L. A. Yusasrini, dan I. G. A. Ekawati. 2018. Pengaruh perbandingan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dan terigu terhadap karakteristik bakso analog. *Jurnal ITEPA*. Vol 7(1): 12-22.
- Utiahman, G., R. M. Harmain, dan N. Yusuf. 2013. Karakteristik kimia dan organoleptik *nugget* ikan layang (*Decapterus sp.*) disubstitusi dengan tepung ubi jalar putih (*Ipomea batats L.*). *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Vol 1(3): 126-138.
- Widyanto, R. M., T. S. Kusuma, A. L. Hasinofa, A. P. Zetta, F. I. V. B. Silalahi, dan R. W. Safitri. 2018. Analisis Zat Gizi, Kadar Asam Lemak, serta Komponen Asam Amino *Nugget* Daging Kelinci *New Zealand White* (*Oryctolagus cuniculus*). *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. Vol 4(3): 141-148.
- Wijayanti, N. W. 2017. Uji biologis pellet yang mengandung limbah kubis terfermentasi terhadap profil darah kelinci *New Zealand White* periode pertumbuhan. Skripsi Universitas Diponegoro. Semarang.
- Williams, P., 2007. Section 2: Key nutrients delivered by red meat in the diet. *Journal Nutrition & Dietetics*. Vol 64(4): S113-S119.

- Winarno, F. G. 2000. Potensi dan peran tepung-tepungan bagi industry pangan dan program perbaikan gizi. Penganeka Ragaman Makanan untuk Memantapkan Ketersediaan Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, E., L. Suryaningsih, A. Pratama, D. S. Putra, dan N. Runtini. 2016. Karakteristik fisik, kimia dan nilai kesukaan *nugget* ayam dengan penambahan pasta tomat. Jurnal Ilmu Ternak. Vol 16(2): 95-99.
- Yuanita, I. dan S. Lisnowaty. 2014. Sifat Kimia dan Palatabilitas *Nugget* Ayam Menggunakan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi yang Berbeda. JIHT. Vol 3(1).
- Yusop, S. M., M. Y. Maskat, W. A. W. Mustapha, and A. Abdullah. 2009. Frying pressure and temperature effects on sensory characteristics of coated chicken nuggets. Sains Malaysiana. Vol 38(2): 171-175.
- Zainab, S., Waluyo, M. Arinanti. 2012. Pengaruh pencampuran kacang hijau dalam pembuatan *cookies* terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar proksimat. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Yogyakarta.