

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, W., Hudiah, A. & Nahriana, 2020. Inovasi Pembuatan Nugget Tempe dengan Substitusi Kulit Cempedak dan Analisis Kandungan Gizi. *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*, Volume 3, pp. 361-366.
- Astawan, Made., 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ayustaningwarno, Fitriyono., 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Babu, P. Dinesh., Bhakyaraj, R. & Vidhyalakshmi, R., 2009. A Low Cost Nutritious Food "Tempeh"- A Review. *World J Dairy Food Sci*, 4(1), pp. 22-27.
- Barragán, R., Coltell, O., Portolés, O., Asensio, E.M., Sorlí, J.V., Ortega-Azorín, C., González, J.I., Sáiz, C., Fernández-Carrión, R., Ordovas, J.M. & Corella, D., 2018. Bitter, Sweet, Salty, Sour and Umami Taste Perception Decreases with Age: Sex-Specific Analysis, Modulation by Genetic Variants and Taste-Preference Associations in 18 to 80 Year-Old Subjects. *Nutrients*, 10(10), p.1539.
- Bintanah, Sufiati. & Handarsari, Erma., 2014. Komposisi Kimia dan Organoleptik Formula Nugget Berbasis Tepung Tempe dan Tepung Ricebran. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 1(1), pp. 57-70.
- BSN, 2006. *SNI 01-2346-2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional (BSN).
- BSN, 2008. *SNI 3926 Telur Ayam Konsumsi*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional (BSN).

BSN, 2009. *SNI 3751:2009 Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. Jakarta:

Badan Standardisasi Nasional (BSN).

BSN, 2012. *SNI 7709:2012 Minyak Goreng Sawit*. Jakarta: Badan Standardisasi

Nasional (BSN).

BSN, 2012a. *Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Jakarta: Badan

Standardisasi Nasional (BSN).

BSN, 2013a. *SNI 3159:2013 Bawang Merah (*Allium cepa* var. *ascalonicum*)*.

Jakarta: Badan Standardisasi Nasional (BSN).

BSN, 2013b. *SNI 3160:2013 Bawang Putih (*Allium sativum* L.)*. Jakarta: Badan

Standardisasi Nasional (BSN).

BSN, 2013c. *SNI 0004:2013 Lada Putih*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional

(BSN).

BSN, 2013d. *SNI 7758:2013 Naget Ikan*, Jakarta: Badan Standardisasi Nasional

(BSN).

BSN, 2014. *SNI 3163:2014 Wortel*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional (BSN).

BSN, 2015a. *SNI 0006:2015 Pala*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional (BSN).

BSN, 2015b. *SNI 3144:2015 Tempe kedelai*. Jakarta: Badan Standardisasi

Nasional (BSN).

BSN, 2016. *SNI 8273:2016 Ikan Asin Kering*, Jakarta: Badan Standardisasi

Nasional (BSN).

BSN, 2019. *Peraturan Badan Standardisasi Nasional Republik Indonesia Nomor 6*

Tahun 2019 tentang Skema Penilaian Kesesuaian terhadap Standar

Nasional Indonesia Sektor Pangan. Jakarta: Badan Standardisasi

Nasional (BSN).

- Budi, Faleh Setia., Herawati, Dian., Purnomo, Joko., Sehabudin, Ujang., Nugroho, Thomas., 2017. Peningkatan Kualitas dan Diversifikasi Produk Ikan Teri untuk Pemberdayaan Masyarakat di Desa Saramaake, Halmahera Timur. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(2), pp. 89-99.
- Daeng, R. A., Onibala, H. & Agustin, A. T., 2016. The Use of Fish Dryer to Improve the Quality of Dry Salted Anchovy (*Stolephorus heterolobus*) during Storage. *Aquatic Science & Management*, 4(2), pp. 41-46.
- Dewi, Laila. Fitriana., 2018. *Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Nugget Tempe dan Ikan Lele dengan Menggunakan Tepung Mocaf*. Skripsi, Universitas Sumatera Utara.
- Esvandiari, M., Sholihin, H. & Suryatna, A., 2010. Studi Kinerja Adsorpsi Arang Aktif-Bentonit pada Aroma Susu Kedelai. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*, 1(2), pp. 135-149.
- Fanny, L., Anna, Y. & Nursalim, 2019. Acceptability and Nutrition Ingredients of Tempeh Stick with Anchovy Flour Addition. *Urban Health*, 2(1), pp. 318-325.
- Faridah, A., Holinesti, R. & Firdaus, 2014. Uji Organoleptik Nugget Tempe dengan Penambahan Wortel dan Rumput Laut. *Prosiding Seminar Nasional UNPAD - PERTETA - HIPI 2014*, pp. 260-269.
- Fennema, O. R., 2004. *Food Chemistry*. 4 ed. New York (USA): Marcel Dekker, Inc.
- Fitri, R. R., 2018. Pemanfaatan Ikan Gabus (*Channa Striata*) dan Tomat (*Lypersion esculentum mill*) sebagai Penyedap Rasa Alami. *JPK: Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2), pp. 94-100.

- Fricke, R., Golani, D. & Appelbaum-Golani, B., 2015. First Record of the Indian Anchovy *Stolephorus indicus* (van Hasselt, 1823)(*Clupeiformes: Engraulidae*) in the Mediterranean Sea. *BioInvasions Records*, 4(4), pp. 293-297.
- Gobel, Minarny., Fahmi & Pakaya, Irfan., 2018. Mutu Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Tuna dengan Penambahan Berbagai Kombinasi Tepung Wortel. *Jurnal Agroindustri Halal*, 4(1), pp. 53-59.
- Hariyadi, Purwiyatno., 2010. Penguatan Industri Penghasil Nilai Tambah Berbasis Potensi Lokal Peranan Teknologi Pangan untuk Kemandirian Pangan. *PANGAN*, 19(4), pp. 295-301.
- Hariyanto, Bambang., 2017. *Pangan Lokal*. [Online] Available at: <http://adelyadesi.lecture.ub.ac.id/files/2017/05/Pangan-Lokal-di-Gizi-Unibraw.pdf> [Accessed 4 Februari 2021].
- Hermanaputri, D. I., Ningtyias, F. W. & Rohmawati, N., 2017. Pengaruh Penambahan Bayam (*Amaranthus Tricolor*) pada "Nugget" Kaki Naga Lele (*Clarias Gariepinus*) terhadap Kadar Zat Besi, Protein, dan Air. *Nutrition and Food Research*, 40(1), pp. 9-16.
- Hidayati, A. & Aisyiyah, S., 2008. Aplikasi Teknik Pembuatan *Chicken Nugget* dalam Upaya Peningkatan Pendapatan Ibu-Ibu Rumah Tangga di Wilayah Kelurahan Dinoyo Malang. *Jurnal Dedikasi*, 5.
- Hidayati, R., Andarwulan, N. & Herawati, D., 2021. Aplikasi Fosfat pada Proses Ekstraksi Teh Hijau untuk Minuman Teh Hijau Siap Minum. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(1), pp. 36-51.

- Hutapea, A. N. & Fallo, Y. M., 2017. Analisis Kelayakan Finansial Industri Tempe di Kelurahan Oelami, Kecamatan Bikomi Selatan. *AGRIMOR: Jurnal Agribisnis Lahan Kering*, 2(1), pp. 15-16.
- Iqbal, A., Rochima, E. & Rostini, I., 2016. Penambahan Telur Ikan Nilem terhadap Tingkat Kesukaan Produk Olahan Stick. *Jurnal Perikanan Kelautan*, VII(2), pp. 150-155.
- Isnanto, Tofan Bayu., 2012. *Pembuatan Opak dengan Penambahan Ikan Teri (*Stolephorus spp*) Kaya Protein*. Skripsi, Universitas Sebelas Maret.
- Jay, J. M., Loessner, M. J. & Golden, D. A., 2008. *Modern Food Microbiology*. 7 ed. United States of America: Springer Science & Business Media.
- Karyadi, Darwin. & Lukito, Widjaja., 1996. Beneficial Effects of Tempeh in Disease Prevention and Treatment. *Nutrition Reviews*, 54(11), pp. 94-98.
- Kemenkes RI, 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kemp, Sarah. E., Hollowood, Tracey. & Hort, Joanne., 2011. *Sensory Evaluation: a Practical Handbook*. United Kingdom: Blackwell Publishing.
- Kotler, P. & Armstrong, G., 2004. *Principle of Marketing*. 10 ed. New Jersey: Pearson Education, Inc.
- Kumari, R. & Meghwal, M., 2016. Benefits of Food Colours and Safety in Usage. *Regulation*, 4(3), pp. 22-24.
- Lawless, Harry. T. & Heymann, Hildegard., 2013. *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. Springer Science & Business Media.
- Leke, J.R., Sompie, F.N., Nangoy, F.J., Haedar, B. & Sondakh, E.H.B., 2021. Kualitas Internal Telur Ayam Ras MB 402 yang diberi Tepung Bawang

- Putih (*Allium sativum* l) sebagai Feed Additive dalam Ransum. *ZOOTEC*, 41(1), pp. 303-310.
- Manteu, S. H., Yusuf, N. & Mile, L., 2019. Formulation of Longgi Flour-Based Brownies Substituted with Tilapia Flour. *The NIKe Journal*, 7(3), pp. 55-59.
- Marsigit, Wuri., 2010. Development of Bengkulu Local Food Processing Products Diversity to Support Sustainable Food Security. *AGRITECH*, 30(4), pp. 256-264.
- Midayanto, Deddy Nur. & Yuwono, Sudarminto Setyo., 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia [in Press Oktober 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), pp. 259-267.
- Muchtadi, Deddy., 2001. Sayuran sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 12(1), pp. 61-71.
- Nout, M. & Kiers, J., 2004. Tempeh as a Functional Food. In: K. Liu, ed. *Soybeans as Functional Foods and Ingredients*. Champaign, Illinois: AOCS press, pp. 239-247.
- Nurhayatun, R. A., Sari, F. K. & Pibriyanti, K., 2020. Nugget Tempe dengan Substitusi Tepung Kacang Merah sebagai Pangan Kaya Zat Besi. *Jurnal Sagu*, 19(1), pp. 10-18.
- Nurmalasari & Zaenab, 2015. Pemanfaatan Air Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia swingle*) dalam Menurunkan Kadar Logam Berat Pb yang Terkandung pada Daging Kerang. *Higiene*, 1(3), pp. 168-174.

- Oktafa, Huda., Permadi, M. Rizal. & Agustianto, Khafidurrohman., 2017. Studi Komparasi Data Uji Sensoris Makanan dengan Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), antara Algoritma Naïve Bayes Classifier dan Radial Basis Function Network. *Seminar Nasional Hasil Penelitian 2017*, pp. 75-78.
- Pangestika, Sheva, 2022. *Perbandingan Kandungan Zat Gizi pada Nugget Tempe Kedelai Substitusi Ikan Teri Medan dan Ikan Teri Jengki sebagai Alternatif Pangan Lokal*. Skripsi, Universitas Gadjah Mada.
- Permadi, S. N., Mulyani, S. & Hintono, A., 2012. Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen *Nugget* Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (*Plerotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(4), pp. 115-120.
- Permatasari, Putri Karunia & Rahayuni, Arintina., 2013. Nugget Tempe dengan Substitusi Ikan Mujair sebagai Alternatif Makanan Sumber Protein, Serat, dan Rendah Lemak. *Journal of Nutrition College*, 2(1), pp. 1-9.
- Priyanti, E., 2016. Pengeringan Dihubungkan dengan Penurunan Berat dan Laju Pengeringan Ikan Teri (*Stolephorus spp.*). *Biomedika*, 9(1), pp. 20-25.
- Rahayu, D. K., Asih, E. R. & Arsil, Y., 2018. Pemanfaatan Udang Kering (Ebi) dalam Pembuatan Nugget Tempe. *JPK: Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2), pp. 87-93.
- Rahmawati, H. & Rustanti, N., 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe dan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp.*) terhadap Kandungan Protein, Kalsium, dan Organoleptik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 2(3), pp. 382-390.

- Rahardiyan, Dino., 2004. *Bakso (Traditional Indonesian Meatball) Properties with Postmortem Condition and Frozen Storage*. Thesis, Louisiana State University and Agricultural and Mechanical College.
- Ramadhan, Rahmawati., Nuryanto, N. & Wijayanti, Hartanti Sandi., 2019. Kandungan Gizi dan Daya Terima Cookies Berbasis Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Sp*) sebagai PMT-P untuk Balita Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*, 8(4), pp. 264-273.
- Republik Indonesia, 2015. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 tahun 2015 tentang Ketahanan Pangan dan Gizi*, Jakarta.
- Rujiah., Ninsix, Retti. & Hayati, Zinatal., 2013. Pengolahan Nugget Sayur. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(1), pp. 35-47.
- Saanin, Hassanudin., 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Jakarta: Penerbit Bina Cipta.
- Saragih, Raskita., 2015. Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian. *E-Journal WIDYA Kesehatan dan Lingkungan*, 1(2), pp. 90-95.
- Saragih, R., 2014. Uji Kesukaan Panelis pada Teh Daun Torbangun (*Coleus amboinicus*). *E-Journal Widya Kesehatan dan Lingkungan*, 1(1), pp. 46-52.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. & Sari, M. P., 2018. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Silaban, M., Herawati, N. & Zalfiatri, Y., 2017. Pengaruh Penambahan Rebung Betung dalam Pembuatan Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *JOM FAPERTA*, 4(2), pp. 1-13.

- Simanjuntak, A. T. & Pato, U., 2020. Pembuatan Nugget Ikan Nila dengan Penambahan Tepung Kedelai. *SAGU Journal: Agricultural Science and Technology*, 19(2), pp. 1-9.
- Soekarto, Soewarno T., 2002. *Penilaian Organoleptik, untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Soleha, M., Maligan, J. M. & Yuniarta, 2018. Pengaruh Penambahan Enzim Papain Pada Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Susu Kedelai (Kajian Jenis Kedelai Dan Konsentrasi Enzim Papain). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3), pp. 18-29.
- St. Aisyah R & Hiola, S. K. Y., 2017. Analisis Preferensi Konsumen terhadap Produk Olahan Ayam di Kota Makassar. *Jurnal Galung Tropika*, 6(3), pp. 174-184.
- Stefanus, K., Charles, M. & Andreas, H., 2011. *Pengolahan Es Krim di PT. Campina Ice Cream Industry, Surabaya-Jawa Timur*. Project Report (PKL, PKIPP, Magang D3, Praktek Kerja Profesi Apoteker), Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Stone, Herbert. & Sidel, Joel. L., 2004. *Sensory Evaluation Practices*. 3 ed. New York: Elsevier.
- Tarwendah, Ivani Putri., 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), pp. 66-73.
- Taufika, R., 2011. Pengujian beberapa Dosis Pupuk Organik Cair terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Wortel (*Daucus carota L.*). *Jurnal Tanaman Hortikultura*, 2(3), pp. 127-135.

- Violisa, A., Nyoto, A. & Nurjanah, N., 2012. Penggunaan Rumput Laut sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. *Teknologi dan Kejuruan*, 35(1), pp. 103-114.
- Wulandari, Eka., Suryaningsih, Lilis., Pratama, Andry., Putra, Denna Surahman. & Runtini, Nonong., 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam dengan Penambahan Pasta Tomat. *Jurnal Ilmu Ternak*, 16(2), pp. 95-99.
- Yin, W., Hewon, L., Linforth, R., Taylore, M., Fisk, I., 2017. Effects of Aroma and Taste, Independently or in Combination, on Appetite Sensation and Subsequent Food Intake. *Appetite*, Volume 144, pp. 265-274.
- Yuwanta, T., 2010. *Pemanfaatan Kerabang Telur*. Skripsi, Universitas Gadjah Mada.
- Zaen, N. L., Hayati, N. & Buulolo, D. R., 2020. *Nugget Ikan Teri, Belut dan Brokoli (LIBERTRI): Makanan Nikmat untuk Balita*. 1 ed. Medan: Yayasan Kita Menulis.