

DAFTAR PUSTAKA

- Aeni, N., 2013. Faktor Risiko Kematian Ibu. *Artikel Penelitian*, 7(10), pp. 453-459.
- Albert, R. R., 2013. Mutu Ikan Kakap Merah yang Diolah dengan Perbedaan Konsentrasi Garam dan Lama Pengeringan. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, IX(1).
- Amiruddin, 2013. *Pembuatan Tepung Wortel (Daucus carota L.) dengan Variasi Suhu Pengering*. Skripsi, Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Apriyanto, 1989. Analisis Pangan. *Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas*. IPB.
- Aryanta, I. W. R., 2019. Manfaat Tempe untuk Kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*, 2(1), pp. 44-50.
- Aryati, E. & Dharmayanti, A. W. S., 2014. Manfaat Ikan Teri Segar (*Stolephorus sp*) terhadap Pertumbuhan Tulang dan Gigi. *Odonto Dental Journal*, 1(2), pp. 52-56.
- Asmorowati, D. S., Sumarti, S. S. & Kristanti, I. I., 2020. Perbandingan Metode Destruksi Basah dan Destruksi Kering untuk Analisis Timbal dalam Tanah di Sekitar Laboratorium Kimia FMIPA UNNES. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 9(3).
- Astawan, M., 2007. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astawan, M., 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M., 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang Kacangan dan Biji Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, 2013. *Jangan Takut Makan Enak: Sehat dengan Makanan Tradisional*. 2 ed. Jakarta: PT. Kompas Media Nusantara.
- Bintang, M., 2010. *Biokimia-Teknik Penelitian*. Jakarta: Erlangga.

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

Jakarta: Badan Standardisasi Nasional (BSN).

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

Standardisasi Nasional (BSN).

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

(BSN).

BSN, 2013c. *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).

Budiarti, I. D. S. & Swastawati, F., 2016. Pengaruh Perbedaan Lama Perendaman

dalam Asap Cair terhadap Perubahan Komposisi Asam Lemak dan

Kolesterol Belut (*Monopterus albus*) Asap. *Jurnal Pengolahan dan*

Bioteknologi Hasil Pertanian, 5(1), pp. 125-135.

Bystricka, J., Kavalcova, P., Musilova, J., Vollmannova, A., Toth, T., & Lenkova,

- M. 2015. Carrot (*Daucus carota L. ssp. sativus (Hoffm.) Arcang.*) as Source of Antioxidants. *Acta Agriculturae Slovenica*, Volume 2, p. 105.
- Christian, 1980. *Reduced Water Activity*. New York: Academic Press.
- Daud, A., Suriati & Nuzulyanti, 2020. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Jurnal Online Politeknik Pertanian*.
- Dika, F. A., Brahmana, E. M. & Purnama, A. A., 2017. Uji Kandungan Protein dan Lemak Pada Ikan Bada (*Pisces:rasbora Spp.*) di Sungai Kumu Kecamatan Rambah Hilir Kabupaten Rokan Hulu. *Artikel Penelitian*.
- Dwipoyono, H. T. S. & Nugroho, A., 2012. Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Wortel (*Daucus carota L.*) yang Ditanam Tumpang Sari dengan Tanaman Apel (*Malus sylvestris MILL*) dengan Arah Bedengan Berbeda di Lahan Miring.
- Fahmi, A. S., Ma'aruf, W. F. & Surti, T., 2014. Laju Oksidasi Lemak dan Mutu Organoleptik Ikan Teri Nasi Kering (*Stolephorus spp*) Selama Penyimpanan Dingin. *PENA Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*, 27(1), pp. 65-77.
- Fahmi, S., Ma'aruf, W. & Surti, T., 2015. Kemunduran Mutu dan Umur Simpan Ikan Teri Nasi Setengah Kering (*Stolephorus spp*) Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Saintek Perikanan*, 11(1), pp. 41-46.
- Fannya, L., Anna, Y. A. & Nursalim, 2019. Acceptability and Nutrition Ingredients of Tempeh Stick with Anchovy Flour Addition. *E-Journal Poltekkes*, pp. 318-325.
- Farida, L., 2018. *Analisis Strategi Pengembangan Produk Pangan Lokal dalam Meningkatkan Industri Kreatif Perspektif Ekonomi Islam*. Skripsi, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Faroj, M. N., 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus*

commersonii) dan Tepung Kacang Merah (*Vigna angularis*) terhadap Daya Terima dan Kandungan Protein Pie Mini. *Media Gizi Indonesia*, 14(1), pp. 56-65.

Fatkurahman, R. W. A. & Basito, 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) dan Tepung Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), pp. 49-57.

Febryanto, M. A., 2017. *Studi Ekstraksi dengan Metode Soxhletasi pada Bahan Organik Umbi Sarang Semut (Myrmecodia pendans) sebagai Inhibitor Organik*. Tugas Akhir. Fakultas Teknik Industri. Institut Teknologi Surabaya.

Fennema, 1996. *Food Chemistry*. 3rd ed. USA: Marcel Dekker.

Fikawati, S. & Syafik, A., 2005. *Konsumsi Kalsium pada Remaja*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.

Hafid, H., Nuraini., Agustina, D., Fitrianiingsih., Inderawati., Ananda, S. H., Anggraini, D.U., & Nurhidayati, F. 2019. Chicken Nugget Nutrition Composition with an Additional Variation of Breadfruit Flour. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 3.

Hanifah, N. I. D. & Dieny, F. F., 2016. Hubungan Total Asupan Serat, Serat Larut Air (*Soluble*), dan Serat Tidak Larut Air (*Insoluble*) dengan Kejadian Sindrom Metabolik pada Remaja Obesitas. *Journal of Nutrition College*, 5(3), pp. 148-155.

Harahap, M., Sulardiono, B. & Suprpto, D., 2018. Analisis Tingkat Kematangan Gonad Teripang Keling (*Holothuria Atra*) di Perairan Menjangan Kecil, Karimunjawa. *Journal of Management of Aquatic Resources*, 7(3), pp. 263-269.

Hendrayati, Dewi, T., Budyghifari, L. & Adam, A., 2020. Proximate Characteristics

and Nutritional Value of White Anchovy Flour. *Medico-Legal Update Journal*, 20(3), pp. 745-749.

Herliani, D. D., 2016. *Pengaruh Penambahan Ikan Teri (Stolephorus commersonii) dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Dendeng Batang Talas (Colocasia Esculenta (L) Schott)*. Skripsi, Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.

Herlinawati, Arpi, N. & Azmi, N., 2020. Comparison of Wet Destruction, Dry Ashing, and Acid Homogenic Methods In Determining Na And K in Beef and Chicken Using Flame Photometer. *Indonesian Journal of Chemical Science and Technology*, 3(2), pp. 81-84.

Heryanti, Setyawati & Wicaksono, 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Suspensi Pati serta Konsentrasi Butanol terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati Tinggi Amilosa dari Tapioka. *Jurnal Agritech*, 34(3), pp. 308-315.

Hutomo, M., 1987. *Potensi Sumberdaya Ikan Teri di Indonesia*. 1 ed. Yogyakarta: Liberty.

Indriani, Y., 2015. *Gizi dan Pangan*. Jakarta: Anugrah Utama Raharja.

Isnanto, T. B., 2012. *Pembuatan Opak dengan Penambahan Ikan Teri (Stolephorus sp) Kaya Protein*. Skripsi, Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.

Kaban, D., Timbowo, S. M., Pandey, E. V., & Mewengkang, H. W., 2019. Analisa Kadar Air, pH, dan Kapang pada Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*, L) Asap yang Dikemas Vakum pada Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 7(3).

Ketaran, 2005. *Introduction of Technology and Food Fat*. Jakarta: UI Press.

Kotler, P. & Bes, F. T. D., 2003. *Lateral Marketing*. Jakarta: Erlangga.

- Kotler, P. & Kreller, K., 2008. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Kurniawan, 2015. *Praktikum Kimia Klinik Analis Kesehatan*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Kurniawan, Hartini & Hastuti, 2015. Pengaruh Pemanasan terhadap Kadar Pati dan Gula Reduksi pada Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lamk*). *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains*.
- LinWu, M., Lu, S., S. & Lin, J., 2010. Glycemic Index, Glycemic Load and Insulinemic Index of Chinese Starchy Foods. *World Journal Gastroenterol*, 16(39), p. 4973–4979.
- Magrab, E. B., Gupta S. K., McCluskey, P., & Sandborn, P. 2010. *Integrated Product and Process Design*. USA: CRC Press.
- Mamuaja, C., 2017. *Lipida*. Manado: Unstrat Press.
- Mandey, Kowel, Regar & Leke, 2017. Effect of Different Level Energy and Crude Fiber from Sawdust in Diets on Carcass Quality of Broiler. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*, 42(4), pp. 240-246.
- Maryani, T., 2018. Penetapan Kadar Protein dalam Tauco dengan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*, 3(4), pp. 266-272.
- Muchtadi, 1989. Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Jenderal Pendidikan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Muchtadi, T. R. & Sugiyono, 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Mulyani, 2009. *Konsumsi Kalsium dan Faktor – Faktor yang Berhubungan dengan Konsumsi Kalsium pada Remaja di SMP Negeri 201 Jakarta Barat Tahun 2009*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia.

- Munawirah, Masrul & Martini, R. D., 2017. Hubungan Beberapa Faktor Risiko dengan Malnutrisi pada Usia Lanjut di Nagari Sijunjung Kecamatan Sijunjung. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 6(2), pp. 324-330.
- Nguju, A., Kale, P. & Sabtu Bastari, 2018. Pengaruh Cara Memasak yang Berbeda terhadap Kadar Protein, Lemak, Kolesterol dan Rasa Daging Sapi Bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 5(1), pp. 17-23.
- Nisa, L. S., Christyana, S. & Utami, S., 2018. Penyebab Kejadian Kekurangan Energi Kronis pada Ibu Hamil Risiko Tinggi dan Pemanfaatan Antenatal Care di Wilayah Kerja Puskesmas Jelbuk Jember. *Jurnal Administrasi Kesehatan Indonesia*, 6(2), pp. 136-142.
- Nugraha, B. D., 2019. *Sifat Fisiokimia dan Organoleptik Nugget Ayam dengan Jenis Tepung yang Berbeda*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Ongkers, 2008. Parameter Populasi Ikan Teri Putih (*Stolephorus indicus*) di Teluk Ambon Bagian Dalam. *Jurnal Iktiologi Indonesia*, 8(2), pp. 85-92.
- Onweluzo, J.C., & Nwabugwu, C.C., 2009. Fermentation of Millet (*Pennisetum americanum*) and Pigeon Pea (*Cajanus cajan*) Seeds for Flour Production; Effects on Composition and Selected Functional Properties. *Pakistan Journal of Nutrition*, 8, pp. 737-744.
- Ophart, C. E. 2003. Virtual Chembook. Illinois: Elmhurst College.
- Pargiyanti, 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), pp. 29-35.
- Perdana, H. M., Darmawansyih & Faradillah, A., 2020. Gambaran Faktor Risiko Malnutrisi pada Anak Balita di Wilayah Kecamatan Tamalanrea Kota

- Makassar Tahun 2019. *UMI Medical Journal*, 5(1), pp. 50-56.
- Permatasari, P. K. & Rahayuni, A., 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.
- Piliang & Djojosoebagio, 1996. *Fisiologi Nutrisi*. 2nd ed. Jakarta: UI Press.
- Pinasti, L., Nugraheni, Z. & Wiboworini, B., 2020. Potensi Tempe sebagai Pangan Fungsional dalam Meningkatkan Kadar Hemoglobin Remaja Penderita Anemia. *Aceh Nutrition Journal*, 5(1), pp. 19-26.
- Poedjiadi & Supriyanti, 2005. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: UI Press.
- Pomeranz & Meloan, 1987. *Food Analysis: Theory and Practice*. 2nd ed. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Prawita, A., Susanti, A. I. & Sari, P., 2017. Survei Intervensi Ibu Hamil Kurang Energi Kronik (KEK) di Kecamatan Jatinangor Tahun 2015. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 4(2), pp. 186-191.
- Priwindo, 2009. Pengaruh Pemberian Tepung Susu sebagai Bahan Pengikat terhadap Kualitas Nugget Angsa. *USU Repository*.
- Purnama, R. C., Retnaningsih, A. & Aprianti, I., 2019. Perbandingan Kadar Protein Susu Cair UHT Full Cream pada Penyimpanan Suhu Kamar dan Suhu Lemari Pendingin dengan Variasi Lama Penyimpanan dengan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*, 4(1), pp. 50-58.
- Putri, K., Permata, F. M., Firdausi, F., & Safitri, A. M. 2013. Pengolahan Sayur Wortel menjadi Cemilan Sehat Chocotel (*Chocolate Wortel*) Kaya Gizi Non-Kolesterol. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 3(2), pp. 64-67.
- Qalsum, U., Diah, A. W. M. & Supriadi, 2015. Analisis Kadar Karbohidrat, Lemak dan Protein dari Tepung Biji Mangga (*Mangifera indica L*) Jenis Gadung.

Jurnal Akademik Kimia, 4(4), pp. 168-174.

Qamahadlina, A., Nisa, F. Z. & Utami, F. A., 2019. *Uji Proksimat, Serat Pangan, dan Sifat Organoleptik Yoghurt*. UGM Repository.

Rafikasari, 2010. *Angka Kematian Ibu di Indonesia Tertinggi Se-Asia Tenggara*. Jakarta: s.n.

Rahayu, Susanti & Pribadi, 2010. Perbandingan Kadar Vitamin dan Mineral dalam Buah Segar dari Manisan Basah Karika Dieng (*Carica pubescens* Lenne dan *K. Kock*). *Journal Biosaintifika*, 2(2), pp. 90-100.

Rahmawati, A., Supartono & Cahyono, E., 2015. Kandungan Kimia dan Potensi Beberapa Jenis Tepung Ubi Jalar pada Pembuatan Roti. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 4(1), pp. 7-10.

Ramadhan, R., Nuryanto & Wijayanti, H. S., 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.

Rohman & Sumantri, 2013. *Analisis Kimia Pangan*. Yogyakarta: UGM Press.

Rosaini, H., Rasyid, R. & Hagramida, V., 2015. Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla moltkiana Prime*). *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), pp. 120-127.

Sankar, T. V., Anandan, R., Mathew, S., & Asha, K. 2013. Chemical Composition and Nutritional Value of Anchovy (*Stolephorus commersonii*) Caught from Kerala Coast, India. *European Journal of Experimental Biology*, 3(1), pp. 85-89.

Santoso, A., 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *Magistra*, pp. 35-40.

Saputra, D., 2014. Penentuan Daya Cerna Protein In Vitro Ikan Bawal (*Colossoma*

- macropomum*) pada Umur Panen Berbeda. *Comtech Journal*. 5(2), pp. 1127-1133.
- Sartika, R. A. D., 2008. Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 2(4), pp. 155-161.
- Sarwono, 2005. *Membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Savitri, I. K. E., Silaban, B. & Sormin, R., 2018. Mutu Produk Teri (*Stolephorus sp*) Kering Pulau Buru dengan Metode Pengering Surya Tertutup. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(3), pp. 543-548.
- Setiadi, Y., Sunarto & Hutagalung, S. P., 2015. Potensi Tepung Jemawut dalam Meningkatkan Kadar Fe dan Daya Terima Nugget Ayam. *Jurnal Riset Kesehatan*, 4(2), pp. 756-762.
- Setiyono, 2011. Pemanfaatan Biji Kurma (*Phoenix dactylifera L.*) sebagai Tepung dan Analisis Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan. *Institut Teknologi Bandung*.
- Shita, A. D. P. & Sulistiyani, 2010. Pengaruh Kalsium terhadap Tumbuh Kembang Gigi Geligi Anak. *Jurnal Kedokteran Gigi Unej*, 7(3), pp. 40-44.
- Siregar, N., 2014. Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), pp. 38-44.
- Soputan, D. D., Mamuaja, C. F. & Lolowang, T. F., 2016. Uji Organoleptik dan Karakteristik Kimia Produk Klappertaart di Kota Manado selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(1).
- Sormin, R. B. D., Gasperz, F. & Woriwun, S., 2020. Karakteristik Nugget Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) dengan Penambahan Ubi Ungu (*Ipomoea batatas*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), pp. 1-9.
- Sudarmadji, 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.

Sudarmadji, 2003. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian*.

Yogyakarta: Liberty.

Sudarmadji, S. & Haryono, B., 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*.

Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.

Sugiarto.,Toana, N. M., Rugayah, N., Haerani., Marhaeni & Sarjuni, S. 2018.

Penambahan Beberapa Sayuran pada *Nugget* Ayam. *Prosiding Seminar Nasional*, pp. 460-472.

Suhartanti, P. D., 2010. Karakteristik Fisik Biji Beberapa Varietas Kedelai (*Glycine max*) dan Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Kimia Tempe.

Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.

Sundari, D., Almasyhuri & Lamid, A., 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25(4), pp. 235-242.

Suprpti, 2003. *Pembuatan Tempe*. Yogyakarta: Kanisius.

Surbhi, S., Verma R.C, Deepak R., Jain H. K., & Yadav K. K. 2018. A Review:

Food, Chemical Composition and Utilization of Carrot (*Daucus carota L.*) Pomace. *International Journal of Chemical Studies*, 6(3), pp. 2921-2926.

Susanti, I., Afifah, D. N., Wijayanti, H. S. & Rustanti, N., 2021. Nutrient Content, Protein Digestibility, and Acceptability of Substituting Tempeh Gembus

Nuggets with Tilapia Fish. *National Nutrition Journal*, 16(2), pp. 139-149.

Sutarno, 2018. Penetapan Kadar Protein Ikan Teri Kering (*Stolephorus sp*) yang Dijual di Pasar Tani Kemiling Bandar Lampung dengan Metode Kjeldahl.

Jurnal Analis Farmasi, 3(4), pp. 273-279.

Wenda, R., 2017. *Analisis Kandungan Gizi Sinole Teri yang Ditambahkan dengan Ikan Teri Nasi dan Daya Terimanya*. Skripsi, Fakultas Kesehatan

Masyarakat. Universitas Sumastera Utara.

Widmaier, Raff & Strang, 2013. *Human Physiology: The Mechanisms of Body Function*. Boston: Mc-Graw Hill.

Widrial, 2005. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Terigu terhadap Mutu Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*).

Winarno, 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Anggota IKAPI.

Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., Putra, D. S., & Runtini, N. 2016a. Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam dengan Penambahan Pasta Tomat. *Jurnal Ilmu Ternak*, 16(2), pp. 95-99.

Wulandari, F. K., Setiani, B. E. & Susanti, S., 2016b. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4), pp. 107-112.

Wulandari, R., Subandiyono & Pinandoyo, 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan dan Teri dalam Pakan terhadap Efisiensi Pemanfaatan Pakan dan Pertumbuhan Benih Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Sains Akuakultur Tropis*, Volume 3, pp. 1-8.

Yenrina, R., 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press.

Yudana, 2003. *Tempe Makanan Seumur Hidup*. Semarang: Semarang Metro.

Zulfa, F. & Mudzakiroh, S., 2018. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kerupuk Jantung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca Balbisiana*) dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modifikasi Cassava). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1), pp. 33-38.