

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, W., Hudiah, A., & Nahriana. (2020). Inovasi Pembuatan Nugget Tempe dengan Substitusi Kulit Cempedak dan Analisis Kandungan Gizi. *Sinegritas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*, 3(1).
- Agusta, F. K., Ayu, D. F., & Rahmayuni. (2020). Nilai Gizi dan Karakteristik Organoleptik Nugget Ikan Gabus dengan Penambahan Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1).
- Alvina, A., & Hamdani, D. (2019). Proses Pembuatan Tempe Tradisional. *Jurnal Pangan Halal*, 1(1).
- Anggorowati, P. Y. (2016). *Pengaruh Konsentrasi Tempe dan Konsentrasi Bahan Pengisi terhadap Karakteristik Nugget Terubuk (Saccharum Edule Hasskarl)*. Universitas Pasundan.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi* (1st ed.). Graha Ilmu.
- Badan Standardisasi Nasional. (2006). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. *SNI 01-2346-2006*
- Badan Standardisasi Nasional. (2008). Telur Ayam Konsumsi. *SNI 3926*
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. *SNI 3751:2009*
- Badan Standardisasi Nasional. (2012a). Minyak Goreng Sawit. *SNI 7709:2012*
- Badan Standardisasi Nasional. (2012b). *Tempe : Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2013a). Bawang Merah (*Allium cepa* var.*ascalonicum*). *SNI 3159:2013*
- Badan Standardisasi Nasional. (2013b). Bawang Putih (*Allium sativum* L.) *SNI*

3160:2013

Badan Standardisasi Nasional. (2013c). Lada Putih. *SNI 0004:2013*

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

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

Badan Standardisasi Nasional. (2015b). Tempe kedelai. *SNI 3144:2015*.

Budi, F. S., Herawati, D., Purnomo, J., Sehabudin, U., Sulistiono, & Nugroho, T. (2017). Peningkatan Kualitas dan Diversifikasi Produk Ikan Teri untuk Pemberdayaan Masyarakat di Desa Saramaake, Halmahera Timur. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 89–99.

Dewi, L. F. (2018). *Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Nugget Tempe dan Ikan Lele dengan Menggunakan Tepung Mocaf*. Universitas Sumatera Utara.

Faridah, A., Holinesti, R., & Firdaus. (2014). Uji Organoleptik Nugget Tempe dengan Penambahan Wortel dan Rumput Laut. *Prosiding Seminar Nasional FTIP UNPAD - PERTETA - HIPI 2014*.

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), 56–65.

Haq, A. D., Ratnaningsih, N., & Lastariwati, B. (2021). Substitusi Teping Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) dalam Pembuatan Kue Semprong sebagai Sumber Kalsium untuk Anak Sekolah. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(3).

Hariato, M. N. S., Wardani, A. K., & Sutrisno, A. (2014). Penanggulangan Malnutrisi pada Anak - Anak Melalui Pembuatan “Stiff Oorid Mango” dengan Bahan Baku Lokal Kenya. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 268–277.

Hendrayati, KB, T. D., Budyghifari, L., & Adam, A. (2020). Proximate Characteristics and Nutritional Value of White Anchovy Flour. *Medico Legal*

Update, 20(3).

Hidayati, A., & Aisiyah, S. (2012). Aplikasi Teknik Pembuatan Chicken Nugget dalam Upaya Peningkatan Pendapatan Ibu-Ibu Rumah Tangga di Wilayah Kelurahan Dinoyo Malang. *Jurnal Dedikasi, 5*.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Kementerian Kesehatan Republik. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*.

Kusumaningrum, M., Kusrahayu, & Mulyani, S. (2013). Pengaruh Berbagai Filler (Bahan Pengisi) Terhadap Kadar Air, Rendemen dan Sifat Organoleptik (Warna) Chicken Nugget. *Animal Agriculture Journal, 1(1)*, 370–376.

Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan, 3(1)*.

Mariyam, Arfiana, & Sukini, T. (2017). Efektivitas Konsumsi Nugget Tempe Kedelai terhadap Kenaikan Berat Badan Balita Gizi Kurang. *Jurnal Kebidanan, 6(12)*.

Mareta, D. T., Pangastuti, H. A., Permana, L., Fitriani, V., & Wahyuningtyas, A. (2021). Uji Kesukaan Terhadap Saus Sambal Lado Mudo dengan Variasi Penambahan Konsentrasi Asam Sitrat. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian, 8(1)*, 41–50.

Nandari, D., Semariyani, A. A. M., & Singapurwa, N. M. A. S. (2020). Chemical and Microbiology Analysis of Salted Anchovies (*Stolephorus sp.*) in East Denpasar Traditional Market. *Sustainable Environment Agricultural Science, 04(02)*, 120–129.

Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan, 04(2)*.

- 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), 10–18.
- Octaviani, N. T. (2019). *Analisa Klorin pada Ikan Teri yang Diperjual Belikan di Pasar Central Medan*. Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Medan.
- Permadi, S. N., Mulyani, S., & Hintono, A. (2012). Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendaman Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (*Plerotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(4).
- 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), 1–9.
- Pinasti, L., Nugraheni, Z., & Wiboworini, B. (2020). Potensi Tempe sebagai Pangan Fungsional dalam Meningkatkan Kadar Hemoglobin Remaja Penderita Anemia. *Aceh Nutrition Journal*, 5(1), 19–26.
- Putri, W. A., Wibowo, S., & Silitonga, L. (2019). Kualitas Kimia dan Nilai Organoleptik Nugget Daging Itik dengan Menggunakan Bahan Pengisi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*, 8(1).
- Rahmah, S., & Handayani, M. N. (2018). Penambahan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dalam Pembuatan Nugget Nabati. *Edufortech*, 3(1).
- 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), 382–390.
- 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), 264–273.

- Ratulangi, F. S., & Rimbing, S. C. (2021). Mutu Sensoris dan Sifat Fisik Nugget Ayam yang Ditambahkan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). *Zootec*, 41(1), 230–239.
- Rosalina, E., & Ahmad, A. W. (2017). Perancangan Desain Pengembangan Industri Makanan Tradisional Minangkabau yang Berdaya Saing Global. *Jurnal Akuntansi Dan Manajemen*, 12(1).
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2018). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press.
- Sharif, M. K., Butt, M. S., Sharif, H. R., Nasir, M. (2017) 'Sensory Evaluation and Consumer Acceptability', in *Handbook of Food Science and Technology*, pp. 362–386.
- Sinta, D., Nurhaeda, Rasbawati, & Fitriani. (2019). Uji Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Nugget Ayam Broiler dengan Penambahan Susu Bubuk Skim pada Level yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional*, 2.
- Sobari, E., & Fathurohman, F. (2017). Efektivitas Penyiangan Terhadap Hasil Tanaman Wortel (*Daucus carota* L.) Lokal Cipanas Bogor. *Jurnal Biodjati*, 2(1).
- Sulistiana, E. (2020). *Uji Organoleptik Nugget Ayam dengan Penambahan Tepung Wortel (Daucus carota L.)*. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2).
- Susianti, Amalia, U., & Rianingsih, L. (2020). Penambahan Gum Arab dengan Konsentrasi yang Berbeda terhadap Kandungan Senyawa Volatil Bubuk Rusip Ikan Teri (*Stolephorus* sp.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 2(1).

- Taib, G., & Roswita, R. (2018). Analisis Prospek dan Kendala Pengembangan Produk Industri Pangan Lokal di Sumatera Barat. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(1).
- Tanone, R., & Prasetya, H. B. (2019). Designing and Implementing an Organoleptic Test Application for Food Products Using Android Based Decision Tree Algorithm. *International Journal of Interactive Mobile Technology*, 13(10).
- Tarigan, M. P. S. (2019). *Analisis Mutu Fisik Nugget dengan Variasi Formula Tempe dan Bayam Hijau*. Politeknik Kesehatan Medan.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Trianto, S. S., Lestiyorini, S. Y., & Margono. (2014). Ekstraksi Zat Warna Alami Wortel (*Daucus Carota L.*) Menggunakan Pelarut Air. *Ekuilibrium*, 13(2), 51–54.
- Utami, P., & Budiningsih, S. (2015). Potensi dan Ketersediaan Bahan Pangan Lokal Sumber Karbohidrat Non Beras di Kabupaten Banyumas. *Jurnal Dinamika Ekonomi Dan Bisnis*, 12(2).
- Wibowo, A., Hamzah, F., & Johan, V. S. (2014). Pemanfaatan Wortel (*Daucus carota L.*) dalam Meningkatkan Mutu Nugget Tempe. *Agricultural Science and Technology Journal*, 13(2).
- Wijayakusuma, H. (2004). *Penyembuhan dengan Wortel - Antikanker, Antioksidan, Rabun Senja, Pandangan Buram, Kejang Jantung, Kolesterol, Hipertensi, Kencing Manis, Radang Lambung, Batu Ginjal, Alergi Kulit, Jerawat, Menghaluskan Wajah, Kegemukan (Obesitas), Anti-Kanker, Anti-Oksid.*

Yayasan Pustaka Obor.

Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., Putra, D. S., & Runtini, N. (2016).

Karakteristik Fisik, Kimia, dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam dengan Penambahan Pasta Tomat. *Jurnal Ilmu Ternak*, 16(2).