

DAFTAR PUSTAKA

- Adhyatma, M., H. Nuraini., dan A. Yani. 2017. Proses eksanguinasi dan kualitas fisik daging sapi brahman cross dengan waktu istirahat berbeda sebelum pemotongan. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 5(3):106-109.
- Adiningsih, N.R. 2012. Evaluasi kualitas nugget tempe dari berbagai varietas kedelai. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas kimia dan organoleptik nugget daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. Skripsi. Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Akbar, H., H. N. Nur., Sarman, dan M. Paundanan. 2021. Pengetahuan ibu berkaitan dengan penggunaan garam beryodium di tingkat rumah tangga di desa muntoi kecamatan passi barat. *Jurnal Info Kesehatan*. 11(2): 389–393.
- Alam, N., dan Nurhaeni. 2008. Komposisi kimia dan sifat fungsional pati jagung berbagai varietas yang diekstrak dengan pelarut natrium bikarbonat. *Agroland. Jurnal Agroland*. 15(2): 89-94.
- Alghifari, V., dan D. N. Azizah. 2021. Perbandingan tepung kentang (*Solanum tuberosum* L.) dan tepung terigu (*Triticum*) terhadap karakteristik nugget. *Edufortech*. 6(1): 16-25.
- Alvarado, C dan S. McKee. 2007. Marination to imptove functional properties and safety of poultry meat. *J. Appl. Poultry Res*. 16:113-120.
- Andini, A. N., dan S. Tamaroh. 2023. Sifat fisik, kimia, dan tingkat kesukaan mi kering yang disubstitusi tepung uwi ungu (*Discorea alata* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 15(2): 96-108.
- Angelia, I. O. 2016. Analisis kadar lemak pada tepung ampas kelapa. *JTech*. 4(1): 19-23.
- Angraiyati, D., dan F. Hamzah. 2017. Lama pengeringan pada pembuatan teh herbal daun pandan wangi (*Pandanus amarylifolius* Roxb.) terhadap aktivitas antioksidan. *JOM Faperta UR*. 4(1): 1-11.
- Anwar, C., I. R. Aprita., dan Irhami. 2022. Pemanfaatan bekatul dan waktu kukus yang berbeda terhadap organoleptik nugget ayam. *Jambura J. Anim. Sci*. 4(2): 100-109.

- Ariani, D., S. Yanti., dan D. S. Saputri. 2017. Studi kualitatif dan kuantitatif minyak goreng yang digunakan oleh penjual gorengan di kota sumbawa. *Jurnal Tambora*. 2(3): 1-8.
- Badan Standardisasi Nasional Standar Nasional Indonesia. 2014. *Naget ayam (Chicken nugget)*.
- 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*. 3(3): 793-802.
- Bekti, E. 2009. Karakteristik kimiawi dan tingkat pengembangan pangsit dengan cubstitusi tepung gembili (*Dioscorea aculeata*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 5(2): 99-111.
- Bukle, K, A., et al. 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta. UI-Press
- Cahyasari, D., A. Husni., dan A. Qisthon. 2022. Perbandingan kualitas kimia daging sapi brahman cross dari feedloter dan peternakan rakyat di wilayah Lampung. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan*. 6(2): 181–187.
- Dewanti, F. K., dan A. Rahayuni. 2013. Substitusi inulism umbi gembili (*Dioscorea esculenta*) pada produk es krim sebagai alternatif produk makanan tinggi serat dan rendah lemak. *J. Nutr. College*. 2(4): 474-482.
- Djando, Y. A. S., dan V. Y. Beyleto. 2018. Pengaruh lama pengasapan menggunakan daun kosambi (*Schleichera oleosa*) terhadap keempukan, susut masak, pH, dan daya ikat air daging babi pedaging. *J. Anim. Sci*. 3(1): 8–10.
- Evanuarini, H. 2010. Kualitas chicken nuggets dengan penambahan putih telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5(2): 17-22.
- Faidah, N. N dan Estiasih, T. 2009. Aplikasi bubuk pewarna berantioksidan dari limbah teh untuk biskuit hipoglikemik substitusi tepung suweg. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 10(3): 181-191.
- Fauzanin, A., H. Lukman., dan P. Rahayu. 2013. Pengaruh penggantian sebagian tepung terigu dengan tepung jagung terhadap produksi nugget daging ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi. Jambi.
- Fauziah., S. Mas'udah., L. Hapsari., S. dan Nurfadilah. 2020. Biochemical composition and nutritional value of fresh tuber of water yam (*Dioscorea alata* L.) local accessions from East Java, Indonesia. *J. Agr. Sci*. 42(2): 255–271.

- Gaol, A. M. L., Wignyanto, dan A. F. Mulyadi. 2014. Kajian proporsi tepung tapioka dan air es dalam pembuatan bakso berbahan utama jamur tiram. Seminar Nasional APTA. 1–8.
- Ginting, N., dan N. Umar. 2005. Penggunaan berbagai bahan pengisi pada nugget itik air. *Jurnal Agribisnis Peternakan*. 1(3): 106-110.
- Gumilar, J., O. Rachmawan dan W. Nurdiyanti. 2011. Kualitas fisikokimia nugget ayam yang menggunakan filler tepung suweg (*Amorphophallus campanulatus* Bl). *Jurnal Fakultas Peternakan. Universitas Pajajaran*. Bandung. 11(1): 1-5.
- Gusnadi, D., R. Taufiq., dan E. Baharta. 2021. Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi umkm di kabupaten bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(12): 2883–2888.
- Hadju, R., M. Rotinsulu., W. Utiah., dan W. Ma'ruf. 2022. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap palatabilitas nugget itik (*Anas javanica*). *Jurnal Sains Peternakan*. 10(2): 40–44.
- Hajrawati, M. Fadliah., Wahyuni, dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di Bogo (Morocco). *J. Appl. Poultry Res*. 4(3): 386–389.
- Handayani, P. A., dan E. R. Juniarti. 2012. Ekstraksi minyak ketumbar (coriander oil) dengan pelarut etanol dan n-heksana. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. 1(1): 1–7.
- Hapsari, R. T. 2014. Prospek uwi sebagai pangan fungsional dan bahan diversifikasi pangan. *Buletin Palawija*. 27: 26-38.
- Hapsari, D. R., A. R. Maulani., dan S. Aminah. 2022. Karakteristik fisik, kimia, dan sensori flakes berbasis tepung uwi ungu (*Dioscorea alata* L.) dengan penambahan tepung kacang kedelai (*Glycyn max* L.). *Jurnal Agroindustri Halal*. 8(2): 201-211.
- Hartanto, E. S. 2012. Kajian penerapan sni produk tepung terigu sebagai bahan makanan. *Jurnal Standardisasi*. 14(2): 164-172.
- Harzau, H., dan T. Estiasih. 2013. Karakteristik cookies umbi inferior uwi putih (kajian proporsi tepung uwi: pati jagung dan penambahan margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1(1): 138-147.
- Hidayah, S. N., H. I. Wahyuni., dan S. Kismiyati. 2019. Kualitas kimia daging ayam broiler dengan suhu pemeliharaan yang berbeda. *Jurnal Sains dan Teknologi Peternakan*. 1(1): 1-6.

- Hildayanti, T. M dan L. T Pangesthi. 2017. Pengaruh substitusi bekatul dan jenis shortening terhadap sifat organoleptic sus kering. *Journal Boga* 5(1): 20-39..
- Imawan, M. L., R. B. K. Anandito., dan Siswanti. 2019. Karakteristik fisik, kimia dan sensori cookies berbahan dasar tepung komposit uwi (*Dioscorea alata*), koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dan tepung terigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 12(1): 18-28.
- Irianto, F. A., Ansharullah, dan M. S. Sadimantara. 2020. Pengaruh substitusi tepung uwi ungu (*Dioscorea alata*) terhadap karakteristik organoleptik, nilai gizi dan antioksidan cookies. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*. 5(4): 3031–3045.
- Ishak, M., E. J. Salleh., dan A. B. Rachman. 2014. Karakteristik kadar protein, lemak dan karbohidrat nugget ayam yang terbuat dari tepung ubi hutan (*Dioscorea Hispida Dennst*). *Jurnal Ilmiah Agrosains Tropis*. 7(3): 120–124.
- Justisia, S. R. W. A. H., dan A. C. Adi. 2016. Peningkatan daya terima dan kadar protein nugget substitusi ikan lele (*Clarias batrachus*) dan kacang merah (*Vigna angularis*). *Media Gizi Indonesia*. 11(1): 106-112.
- Kallau, N. H. G. 2014. Evaluasi mikrobiologis dan organoleptik daging se'i sapi yang diberi perlakuan beberapa jenis asap cair. *Jurnal Kajian Veteriner Agustus*. 2(1): 65-77.
- Kartikasari, L. R. B. S., Hertanto., A. S. D. Pamungkas, I. S. Saputri, dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2020. Kualitas fisik dan organoleptik bakso berbahan dasar daging ayam broiler yang diberi pakan dengan suplementasi tepung purslane (*Portulaca oleraceae*). *Sains Peternakan*. 18(1): 66-72.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI Press. Jakarta
- Khabib, A., C. 2020. Pengaruh penambahan ekstrak bawang putih (*Allium sativum*) dalam pembuatan telur ayam asin metode cair terhadap sifat fisikokimia, mikrobiologi, dan organoleptik. Skripsi. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Semarang.Semarang.
- Komansilan. 2015. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap sifat fisik chicken nugget ayam petelur afkir. *Jurnal Zootek*. 35(1): 106-116.

- Komariah, Ulupi, N., dan Y. Fatriani. 2004. Pengaruh penambahan tepung tapioka dan es batu pada berbagai tingkat yang berbeda terhadap kualitas fisik bakso sapi. *Buletin Peternakan*. 28(2): 80–86.
- Kumalasari, R., dan A.Ulilalbab. 2021. Pengaruh penambahan tepung cangkang telur terhadap daya terima dan titik leleh es krim yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan*. 15(1): 71–80.
- Kurnia, A. D. 2018. Pemberdayaan ekonomi berbasis usahakerakyatan melalui pemanfaatan nugget gondangan (keong sawah) aneka rasa “nunano-nano.” *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 1(1): 29–39.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari, dan Y. Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris dan kadar kolesterol nugget ampela dengan imbalan filler tepung mocaf yang berbeda. *Buletin Peternakan*. 36(1): 19–24.
- Kusumaningrum, M., dan D. S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik (warna) chicken nugget. *Anim. Agr. J.* 2(1): 370-376.
- Laksmi, R. T., A. M. Legowo., dan Kusrahayu. 2012. Daya ikat air, ph dan sifat organoleptik chicken nugget yang disbtstitusi dengan telur rebus. *Anim. Agr. J.* 1(1): 453–460.
- Lestari D. W. 2013. Pengaruh subtitusi tepung tapioka terhadap tekstur dan nilai organoleptik dodol susu. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya. Malang.
- Lestari, C. D. A., H. Mas’ud., dan S. Rauf. 2019. Daya terima dan kandungan serat bolu kukus dengan penambahan tepung uwi ungu sebagai jajanan tinggi serat. *In Media Gizi Pangan*. 2(1): 53-60.
- Lestari, S., dan P. N. Susilawati. 2015. Uji organoleptik mie basah berbahan dasar tepung talas beneng (*Xantoshoma undipes*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal banten. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*. 941–946.
- Liur, I. J. 2020. Kualitas kimia dan mikrobiologis daging ayam broiler pada pasar tradisional Kota Ambon. *Al-Hayat: J. Biol. and Appl. Biol.* 3(2): 59–66.
- Liur, I. J., M. Veerman., dan A. Mahakena. 2019. Kualitas sensoris dan kimia daging sapi yang beredar di beberapa tempat penjualan di kota Ambon. *Jurnal Teknologi Pertanian* 8(2): 42–47.
- Lukitaningsih, E., Rumiati dan I. Puspitasari. 2012. Kajian glisemik indeks dan makronutrien dari umbi-umbian dalam upaya pencarian sumber pangan ungsional. *Pharmacon*. 13(1): 18-23.

- Makmur, S. A. 2018. Penambahan tepung sagu dan tepung terigu pada pembuatan roti manis. *Agr. Technol. J.* 1(1): 1-9.
- Mardiyah, B. A, dan N. Astuti. 2019. Pengaruh penambahan daun kelor (*Moringa oleifera* lam) dan tulang ayam terhadap sifat organoleptik dan tingkat kesukaan nugget ayam. *Jurnal Tata Boga.* 8(2): 364-371.
- Mazaya, G., Karseno, dan T. Yanto. 2021. Aplikasi pengawet alami larutan kapur dan ekstrak tempurung kelapa terhadap sensoris gula kelapa cetak. *Agrointek.* 15(1): 1–14.
- Meilani, Fifin, H. Purwanti., dan B. Suharno. 2014. Kandungan protein, lemak, populasi bakteri, dan sifat organoleptik pada bakso ikan rucah dengan berbagai dosis bawang putih (*Allium sativum*). *Prosiding Mathematics and Sciences Forum.* 91–98.
- Midayanto, D. N., dan S. S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat dalam standar nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 2(4): 259-267.
- Minah, F. N., S. Astuti., dan Jimmy. 2015. Optimalisasi proses pembuatan substitusi tepung terigu sebagai bahan pangan yang sehat dan bergizi. *Jurnal Industri Inovatif.* 5(2): 1-8.
- Mudasirah, dan F. Anas. 2022. Pengolahan nugget kentang. *Jurnal Sains dan teknologi Hasil Pertanian.* 2(2): 42-47.
- Mulyono, I. J., dan R. Utomo. 2008. Optimasi faktor kontrol yang berpengaruh terhadap proses pembuatan duck nuggets dengan menggunakan metode taguchi.
- Munawaroh, P. S. S. J., W. D. R. Putri., dan L. Hapsari. 2018. Karakteristik fries uwi putih (*Dioscorea alata*) dengan kajian konsentrasi kalsium klorida. *Jurnal Teknologi Pertanian.* 19(1): 33-42.
- Naimah, S. Y., A. Ulilbab., dan C. Suprihartini. 2023. Pengaruh formula tepung umbi uwi (*Dioscorea alata*) dan tepung terigu terhadap daya terima bolu kukus. *J. Trop. Food. and Agr. Technol.* 4(1): 29–36.
- Negara, J. K., A. K. Sio., M. Arifin., A. Y. Oktaviana., S. R. R. Wihansah., dan M. 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.* 4(2): 286-290.
- Nofiani, R., S. Ulta., D. Safitri., dan L. Destiarti. 2021. Physicochemical properties of flour and starch of purple water yam (*Dioscorea alata*) tuber and difference on sensory acceptance of the cookies produced. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian.* 15(2): 486–496.

- Nugraha, B. D. 2019. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Ayam dengan Jenis Tepung yang Berbeda. Semarang: Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Nugroho, A., F. Swastawati., dan A. D. Anggo. (2014). Pengaruh bahan pengikat dan waktu penggorengan terhadap mutu produk kaki naga ikan tenggiri (*Scomberomorus* sp.). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(4): 140-149.
- Nur, Y. M., S. Indrayati., Periadnadi, dan Nurmiati. 2018. Pengaruh penggunaan beberapa jenis ekstrak tanaman beralkaloid terhadap produk teh kombucha. Jurnal Biologi Universitas Andalas. 6(1): 55–62.
- Nurchahyo, E., S. B. Amanto., dan E. Nurhartadi. 2014. Kajian penggunaan tepung sukun (*Artocarpus communis*) sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan mi kering. Jurnal Teknosains Pangan 3(2): 57–65.
- Nusdiani, Nuraini, dan A. Syam. 2015. Kualitas nugget daging ayam petelur afkir yang disubstitusi otak sapi. JITRO. 2(1): 46-52.
- Petracci, M., S. Mudalal., E. Babini., dan C. Cavani. 2014. Effect of white striping on chemical composition and nutritional value of chicken breast meat. Italian J. Anim. Sci. 13(1):179–183.
- Pramesti, R. D., dan B. D. B. E. Setiani. (2019). Pengaruh penggunaan bekatul terhadap kadar Protein, kadar air, kadar lemak, dan sifat organoleptik nugget belut (*Monopterus albus* Zuiewu). Jurnal Teknologi Pangan. 3(2): 253-258.
- Prasetya, M. W. A., T. Estiasih, dan N. I. P. Nugrahini. 2016. Potensi tepung ubi kelapa ungu dan kuning (*Dioscorea alata* L.) sebagai bahan pangan mengandung senyawa bioaktif: kajian pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 4(2): 468-473.
- 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 dan Sains. 649-654.
- Pratama, A., K. Suradi., R. L. Balia., H. Chairunnisa., H. A. 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 Ilmi Ternak. 15(2): 61-64.
- Pratama, M. 2017. Identifikasi atribut aroma dan rasa rempah dengan profiled test. Jurnal Agroindustri Halal. 3(2): 126-132.

- Pratiwi, T., D. R. Affandi., G. J. Manuhara. 2016. Aplikasi tepung gembili (*Dioscorea esculenta*) sebagai substitusi tepung terigu pada filler nugget ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 9(1): 35-50.
- Prayitno, A. H., F. Miskiyah., A. V. Rachmawati., T. M. Baghaskoro., B. P. Gunawan., dan Soeparno. 2009. Karakteristik sosis dengan fortifikasi β -carotene dari labu kuning (*Cucurbita moschata*). Buletin Peternakan. 33(2):111–118.
- Rachmawan, O., A. Taofik., dan N. Suwarno. 2013. Penggunaan tepung talas bogor (*Colocasia esculenta* L. Schott) terhadap sifat fisik dan akseptabilitas nagget ayam petelur afkir. Journal of UIN Sunan Gunung Djati Bandung. 7(2): 152–162.
- Rahardja, I. B., R. N. R. Gumilang., A. B. H. Rantawi., dan Saputra. 2022. Komparasi karakteristik laju panas, dingin dan massa jenis pada crude palm oil (cpo), minyak goreng serta air. Seminar Nasional Penelitian LPPM. UMJ. 1-11.
- Rasbawati, dan J. Rauf. 2018. Kadar protein tepung ceker ayam dan tingkat kesukaan biskuit dengan substitusi tepung ceker. Jurnal Galung Tropika. 7(2): 115–122.
- Ratulangi, F. S., dan S. C. Rimbing. 2021. Mutu sensoris dan sifat fisik nugget ayam yang ditambahkan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.). Jurnal Zooteh. 41(1): 230-239.
- Ratulangi, Y. A., S. E. Siswosubroto., F. Ratulangi., dan J. E. G. Rompis. 2018. Sifat organoleptik naget ayam yang menggunakan tepung kedelai sebagai pengganti sebagian daging. Jurnal Zooteh. 38(1): 131-141.
- Rini, H. M., D. Pramono., dan A. Nugraheni. 2017. Faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat konsumsi garam beryodium pada ibu rumah tangga di desa gembong kecamatan gembong kabupaten pati. Jurnal Kedokteran Diponegoro. 6(2): 632–644.
- Riwati, H. M. 2002. Pengaruh penambahan susu skim terhadap kualitas krupuk susu. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rosa, S., Y. L. Anggraini., dan Jiyanto. 2022. Pengaruh penambahan tepung susu sebagai bahan pengikat terhadap susut masak dan nilai organoleptik nugget ayam. Journal of Animal Center. 4(1): 52–59.

- Rostiawati, Y. (1990). Penggunaan Tepung Uwi (*Dioscorea alata*) sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies. Skripsi. Jurusan Gizi dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian IPB: Bogor.
- Rosyidi, D., A. S. Widati, dan J. Prakoso. 2008. Pengaruh penggunaan rumput laut terhadap kualitas fisik dan organoleptik chicken nuggets. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 3(1): 43-51.
- Rotinsulu, M. D., E. S. Tangkere., A. Rumambi., dan S. Sakul. 2022. Tingkat kesukaan anak-anak terhadap nugget ayam menggunakan tepung sorghum. Jurnal Sains Peternakan. 10(2): 34–39.
- Rujiah, R. Ninsix., dan Z. Hayati. 2013. Pengolahan nugget sayur. Jurnal Teknologi Pertanian. 2(1): 35-47.
- Sagita, N. A., N. D. Kristanti., dan K. B. Utami. 2021. Penerimaan nugget ayam dengan fortifikasi tepung cangkang telur ayam ras. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis. 8(2): 115–124.
- Sakul, S., dan S. Komansilan. 2018. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap palatabilitas chicken nugget ayam petelur afkir. Jurnal Zootek, 38(2): 368–378.
- Saputri, G. R., Tutik, dan A. I. Permatasari. 2019. Penetapan kadar protein pada daun kelor muda dan daun kelor tua (*Moringaoleifera* L.) dengan menggunakan metode kjeldahl. Jurnal Analis Farmasi. 4(2): 108-116.
- Shada, R., E. Hafizah., dan Sauqina. 2022. Pengaruh penambahan filler kalakai (*Stenochlaena palustris*) terhadap kandungan protein dan serat dari nugget ayam. 1(3): 40-56.
- Shaliha, L. A., S. B. M. Abduh., dan A. Hintono. 2017. Aktivitas antioksidan, tekstur dan kecerahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) yang dikukus pada berbagai lama waktu pemanasan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 6(4): 141–144.
- Siagian, I. D. N., V. P. Bintoro., dan Nurwantoro. 2019. Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik teh celup daun tin dengan penambahan daun stevia (*Stevia Rbaudiana Bertoni*) sebagai pemanis. Jurnal Teknologi Pangan. 4(1): 23–29.
- Siburian, G. L., Firlianty, dan Evnaweri. 2022. Pengaruh variasi jenis daging ikan yang berbeda terhadap mutu nugget ikan. Agrienvi. 16(1): 6–20.
- Sinta, D., Nurhaeda, Rasbawati, dan Fitriani. 2019. Uji organoleptik dan tingkat kesukaan nugget ayam broiler dengan penambahan susu bubuk skim pada level yang berbeda. Prosiding Seminar Nasional.

- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soewarno, T. S dan D. R. Adawiyah. 2012. Keterkaitan berbagai konsep interaksi air dalam produk pangan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 23(1): 107-116.
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., D. Damaiyanti., dan N. Fanggih. 2006. Ekstrak bawang putih bubuk dengan menggunakan proses spray drying. Jurnal Teknik Kimia. 9(2): 6268.
- Suarti, B., U. R. B. Bara., dan M. Fuadi. 2016. Pembuatan bakso dari biji lamtoro (*Leucaena leucocephala*) dengan penambahan putih telur dan lama perebusan lamtoro. Agrium. 20(1): 308-313.
- Suharman, S. Wahyuni., dan M. Syukri. 2020. Analisis organoleptik dan nilai gizi mie substitusi uwi ungu (*Dioscorea alata* L.). J. Agr. and Food Res. 2(1): 33-48.
- Suprpto, D. 2018. Pengaruh metode penggorengan terhadap kualitas fisik, kimia dan organoleptik chicken nugget. Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia. 3(1): 31–35.
- Tamaka, C. 2016. Sifat kimia dan tingkat kesukaan permen keras (hard candy) sari buah pala (*Myristica fragrans* houtt famili *myristicaceae*). Skripsi. Fakultas Pertanian UNSRAT. Manado.
- Taus, A. L., P. K. Tahuk, P., dan K. W. Kia. 2022. Pengaruh penggunaan bahan pengikat yang berbeda terhadap daya ikat air, kadar air dan kandungan serat kasar nugget ayam. J. Trop. Anim. Sci. and Technol. 4(1): 74–81.
- Thalib, M. 2019. Pengaruh penambahan bahan tambahan pangan dalam pengolahan sayur-sayuran menjadi produk saus tomat. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Tiven, N. C., E. Suryanto dan Rusman. 2007. Komposisi kimia, sifat fisik dan organoleptik bakso daging kambing dengan bahan pengenyal yang berbeda. Jurusan Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Ilmu dan Industri Peternakan. UGM. Yogyakarta.

- Wahyuni, D., F. Yosi., dan G. Muslim. 2019. Kualitas sensoris daging kambing yang dimarinasi menggunakan larutan mentimun (*Cucumis sativus* L.). Jurnal Peternakan Sriwijaya. 8(1): 14-20.
- Wibowo, C. H., S. B. Wahjuningsih., dan A. R. Sari. 2021. Penyuluhan kriteria daging ayam yang sehat dan berkualitas pada kelompok ibu-ibu pkk rt 02 rw 08 kelurahan tlogosari kulon, semarang. Jurnal Tematik. 3(1): 91-98.
- Wijayanti, D. A., A. Hintono., dan Y. B. Pramono. 2013. Kadar keempukan nugget ayam dengan berbagai level substitusi hati ayam broiler. Animal Agriculture Journal. 2(1): 295-300.
- Winarno. F. G. 1984. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, S., dan E. A. Saputro. 2013. Karakteristik tepung prebiotik umbi uwi (*Dioscorea* spp). Jurnal Teknik Kimia. 8(1): 17-21.
- Windyasmara, L., S. Sukaryani., dan F. D. Susilowati. 2022. Substitusi Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) Terhadap Kualitas Kimia dan Mutu Sensoris Nugget Ayam Broiler. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian. 6(1): 38-46.
- 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. 16(2): 95-99.
- Yolanda, L. 2020. Uji kualitas kimia nugget ayam dengan penambahan tepung wortel (*Daucus carota* L.). Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Alauddin Makassar.
- Yuanita, I., dan L. Silitonga. 2014. Sifat kimia dan palatabilitas nugget ayam menggunakan jenis dan konsentrasi bahan pengisi yang berbeda. Jurnal Ilmu Hewani Tropika. 3(1): 1-5.
- Yuliasih I., T. T. Irawadi., I. Sailah., H. Pranamuda., K. Setyowati., T. C. Sunarti. 2007. Pengaruh proses fraksinasi pati sagu terhadap karakteristik fraksi amilosanya. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. 17(1): 29-36.