

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar., T. Suryati, dan A. Aziz. 2011. Pengaruh penambahan karagenan terhadap sifat fisik, kimia dan palatabilitas nugget daging itik lokal (*Anas platyrhynchos*). Seminar Nasional. Teknologi Peternakan dan Veteriner 1(1):787-799.
- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Skripsi.
- Agusta, F.K. dan D.F. Ayu. 2020. Nilai gizi dan karakteristik organoleptik nugget ikan gabus dengan penambahan kacang merah. Jurnal Teknologi Pangan 14(1):68-82.
- Agustiono, J. 2019. Pengaruh ekstrak kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai pewarna dan pengawet alami pada nugget ayam. Kumpulan Karya Ilmiah Mahasiswa Fakultas Sains dan Teknologi 1(1):88.
- Alamsyah, A., E. Basuki., A. Prarudiyanto, dan S. Cicilia. 2019. Diversifikasi produk olahan daging ayam. Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram 1(1):63-69.
- Anggraini, D. 2009. Penggunaan Tepung Tape Ubi Kayu untuk Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Cookies. Universitas Sebelas Maret. Skripsi.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Apriwijaya, L. 2018. Pengaruh Rasio Tepung Maizena Dan Tepung Karagenan Terhadap Nilai Gizi Dan Sensoris Nugget Itik. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram. Skripsi
- Arifin, J. 2016. Rancang bangun mesin pelepas lemak ikan patin kapasitas 15 kg. Al Jazari: Jurnal Ilmiah Teknik Mesin 1(1):50-57.
- Azizah, S.R., S. Joko, S, dan I. Elza. 2019. Pemanfaatan Jantung Pisang Sebagai Campuran Produk Nugget dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Serat dan Antosianin. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Doctoral dissertation.
- Bappeda. 2023. Produksi Pertanian DIY. <https://bappeda.jogjaprov.go.id/dataku/data_dasar/index/168-pertanian?id_skpd=86>. Diakses 25 November 2023.
- Bappeda. 2023. Jumlah Produksi Perikanan Budidaya. <https://bappeda.jogjaprov.go.id/dataku/data_dasar/index/136-perikanan-budidaya>. Diakses 25 November 2023.
- Bisma, R., P. Nerisafitra, dan A.W. Utami. 2021. Perancangan sistem perhitungan kebutuhan kalori sebagai pendamping gaya hidup sehat. Journal of Emerging Information System and Business Intelligence (JEISBI) 2(4):1-7.

- Bogasari. 2021. Seputar Tepung Terigu. <<https://bogasari.com/about>>. Diakses 26 November 2023.
- [BPOM] Badan POM RI. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, Jakarta.
- [BPOM] Badan POM RI. 2019. Pedoman Implementasi Peraturan di Bidang Pangan Olahan Tertentu Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, Jakarta.
- [BPOM] Badan POM RI. 2021. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2354.3-2006. Penentuan Kadar Lemak Total Pada Produk Perikanan. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2354.4-2006. Penentuan Kadar Protein dengan Metode Total Nitrogen Pada Produk Perikanan. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 2354.8:2009. Penentuan Kadar Total Volatil Base Nitrogen (TVB-N) dan Trimetil Amin Nitrogen (TMA-N) Pada Produk Perikanan. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2010. SNI 01-2354.1-2010. Penentuan Kadar Abu dan Abu Tak Larut dalam Asam Pada Produk Perikanan. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI 7758:2013. Nugget Ikan. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 2332.3:2015. Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Perikanan. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 2346:2015. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Dalle, D., H. Natsir, dan S. Dali. 2021. Analisis total volatile base (TVB) dan uji organoleptik nugget ikan dengan penambahan kitosan 2,5%. Indonesian Journal of Chemical Analysis 4(1):1-10.
- Darmadi, N.M., I.G.S. Pandit, dan I.G.N Sugiana. 2019. Pengabdian kepada masyarakat (PKM) nugget ikan (*fish nugget*). Community Service Journal (CSJ) 2(1):18-22.
- Dinas Ketahanan Pangan dan Perikanan. 2018. Ikan Patin, Segalanya Kamu Harus Tahu tentang Patin. < <https://dkpp.bulelengkab.go.id/informasi/detail/artikel/ikan-patin-segalanya-kamu-harus-tahu-tentang-patin-73>>. Diakses 26 November 2023.

- Djariah, A.S. 2001. Budi Daya Ikan Patin. Kanisius, Yogyakarta.
- Fatah, A. dan N.P. Lisa. 2022. Pengembangan potensi lokal pesisir mengolah ikan menjadi nugget guna meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat nelayan di Seuneubok Aceh. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia* 2(2):427-432.
- Ginting, M.H., A. Rosidi, dan Y.N. Su. 2015. Perbedaan tingkat kecukupan karbohidrat dan status gizi (BB/TB) dengan kejadian bronkopneumonia pada balita usia 1-5 tahun di Puskesmas Purwoyoso Semarang. *Jurnal Gizi*, 4(2):16-21.
- Gustamiagi, S.F., Mahdiyah, dan N. Riska. 2023. Perbandingan daya terima konsumen pada pembuatan nugget ayam dan nugget jamur tiram yang diolah dengan tepung premix nugget. *Jurnal Sains Boga* 6(2):61-70.
- Hakim, U.N., D. Rosyidi, dan A.S. Widati. 2013. *The effect of arrowroot flour (maranta arrundinaceae) on physical and sensoric quality of rabbit nugget*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)* 8(2):9-22.
- Handayani, I., E. Nofyan, dan M. Wijayanti. 2014. Optimasi tingkat pemberian pakan buatan terhadap pertumbuhan dan kelangsungan hidup ikan patin jambal (*Pangasius djambal*). *Jurnal Akuakultur Rawa Indonesia* 2(2):175-187.
- Hastarini, E., D. Fardiaz., H.E. Irianto, dan S. Budhijanto. 2012. Karakteristik minyak ikan dari limbah pengolahan filet ikan patin siam (*Pangasius hypophthalmus*) dan patin jambal (*Pangasius djambal*). *Agritech* 32(4):403-410.
- Idawati, I., C.N. Defira, dan S. Mellisa. 2018. Pengaruh pemberian pakan alami yang berbeda terhadap pertumbuhan dan kelangsungan hidup benih ikan patin (*Pangasius* sp.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kelautan Perikanan Unsyiah* 3(1):14-22.
- Indah, W., O. Nawansih, dan N. Yuliana. 2023. Formulasi tepung jagung dan ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) pada pembuatan nugget. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan* 2(2):244-253.
- Irawan, M.A. 2007. Nutrisi, energi & performa olahraga. *Polton Sports Science & Performance Lab* 1(4):1-6.
- Irzal, S., N.I. Sari, dan S. Sumarto. 2016. The effect usage of cryoprotective types on the quality of surimi fish siamese (*Pangasius Hypophthalmus*). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau* 3(1):1-10.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2015. Volume produksi perikanan budidaya. <www.kkp.go.id>. Diakses 26 November 2023.
- Kumala, D.R. 2011. Kajian Komposisi Kimia, Kualitas Fisik dan Organoleptik Duck Nuggets dengan Filler Tepung Maizena pada Proporsi yang Berbeda. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Skripsi.

- Kusuma, U.P. dan T. Herawati. 2022. Evaluasi nilai gizi dan sensori produk cakwan dari ikan patin (*Pangasius Sp.*). *Akuatika Indonesia* 7(2):57-67.
- Kusumanegara, A.I. 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.
- Lekahena, V.N.J. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan madidihang. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan* 9(1):1-8.
- Lestari, R.. dan N. Mustika. 2020. Pengaruh penambahan wortel (*Daucus carota* l) terhadap mutu organoleptik dan kadar serat nugget ikan tongkol (*Euthynus aletrates*). *Prosiding Seminar Kesehatan Perintis* 3(1):46-51.
- Liputo, S. A., S. Berhimpon, dan F. Fatimah. 2019. Analisa nilai gizi serta komponen asam amino dan asam lemak dari nugget ikan nike (*Awaous melanocephalus*) dengan penambahan tempe. *Chemistry Progress* 6(1):38-44.
- Maflahah, I. 2010. Analisis proses pembuatan pati jagung (maizena) berbasis neraca massa. *Jurnal Embryo* 7(1):40-45.
- Mahmud, M.K., N.A. Hermana., R.R. Zulfianto., I. Apriyantono., B. Ngadiart., Hartati., Bernadus, dan Tinexcelli. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. PT. Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Muliani, B.S., M. Rais, dan I. Indrayani. 2022. Inovasi pembuatan nugget ikan gabus berbasis rumput laut (*Eucheuma Cottonii*) bebas gluten. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 8(1):111-124.
- Mulyono, I.J. dan A.R. Utomo. 2008. Optimasi Faktor Kontrol yang Berpengaruh Terhadap Proses Pembuatan Duck Nuggets Dengan Menggunakan Metode Taguchi. *Prosiding Seminar Nasional Teknoin*.
- Muthohiroh, M. dan S. Sulandjari. 2015. Pengaruh substitusi tepung rebung dan penambahan tahu terhadap mutu organoleptik nugget mureta 4(2):9-17.
- Nafi, A., N.D. Isnaini, dan D.A. Putri. 2016. Pembuatan nugget jamur merang dengan variasi rasio molef koro kratok. *Prosiding Seminar Nasional APTA* 1(1):231-237.
- Natsir, H., S.D.N. Fattah., M. Nadir, dan J.P. Makassar–Pare. 2013. *Enzymatic production of chitosan from the white shrimp waste (Penaeus merguensis) and its applications preservatives in fishery products*. *Proceeding The Second International Conference of the Indonesian Chemical Society* 1(1):179-183.
- Nugraha, B.D. 2019. *Sifat Fisiokimia dan Organoleptik Nugget Ayam dengan Jenis Tepung yang Berbeda*. Fakultas Pertanian. Universitas Semarang. Skripsi.

- Pahruzi, A. dan R. Ninsix. 2016. Studi penambahan tepung maizena sebagai bahan pengental terhadap karakteristik saos pisang moli. *Jurnal Teknologi Pertanian* 5(1):8-14.
- Panagan, A. T., H. Yohandini, dan J.U. Gultom. 2011. Analisis kualitatif dan kuantitatif asam lemak tak jenuh omega-3 dari minyak ikan patin (*Pangasius pangasius*) dengan metoda kromatografi gas. *Jurnal Penelitian Sains* 14(4):38-42.
- Pramesti, R.D., B.D. Dwiloka, dan B.E. Setiani. 2019. Pengaruh penggunaan bekatul terhadap kadar protein, kadar air, kadar lemak, dan sifat organoleptik nugget belut (*Monopterus albus Zuiew*). *Jurnal Teknologi Pangan* 3(2): 253-258.
- Pujiawati, E. dan M.R. Usman. 2023. Variasi kadar avicelph101 dan aerosil terhadap kadar air serbuk bunga telang (*Clitoria ternatea* L.). *Professional Health Journal* 4(2):243-250.
- Purnomo, B. 2004. Materi Kuliah Mikrobiologi. Universitas Bengkulu, Bengkulu.
- Rahmaris, L.D. dan N. Ratnaningsih. 2022. Inovasi produk soft cookies bebas gluten dari tepung mocaf dan tepung porang sebagai alternatif cookies untuk penderita autisme. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana* 17(1):1-8.
- Rahmawati, N. dan A.C. Irawan. 2021. Pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap mutu organoleptik, fisik dan kimia nugget ayam kampung. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia* 6(1):46-53.
- Rahmiah, A. N., H. Syam, dan A. Sukainah. 2018. Analisis mutu nugget ikan pisang-pisang (*Casieo crhysozon*) dengan penambahan wortel. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 4(1):209-221.
- Raisanti, I.A.M., W.S. Putranto, dan D.Z. Badruzzaman. 2022. Pengaruh penambahan monosodium fosfat pada pembuatan *processed cheese* dengan koagulan sari nanas terhadap kadar air, rendemen dan akseptabilitas. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan* 3(1): 1-10.
- Ratnasari, Z., A. Baehaki, dan A. Supriadi. 2014. Penggunaan garam, sukrosa dan asam sitrat konsentrasi rendah untuk mempertahankan mutu fillet ikan gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Fishtech* 3(1):8-14.
- Ratnasari, D. 2021. Pengaruh penambahan tepung maizena terhadap mutu nugget ikan gabus (*Channa striata*). *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan* 2(2):7-14.
- Ratnawati, R., A.N.A. Massiseng, dan H. Tamti. 2016. IbM kelompok produksi nugget ikan di Kota Makassar Provinsi Sulawesi Selatan. *Ngayah: Majalah Aplikasi IPTEKS* 7(2):199-209.
- Riyanto, R., S. Supriyadi., S. Suparmo, dan E.S. Heruwati. 2012. Persamaan prediksi umur simpan filet ikan nila (*Oreochromis niloticus*) yang dikemas vakum dalam HDPE. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan* 7(2):105-116.

- Rosnah, R. dan W. Zulhija. 2018. Penambahan tepung ampas kelapa mempengaruhi karakteristik sensorik dan kadar serat kasar nugget ikan cakalang (*Thunnus macoyii*). Jurnal Penelitian Kesehatan “Suara Forikes” 9(4):238-247.
- Rukmawati, Y.E.A., S. Hartini, dan M.N. Cahyanti. 2017. Isoterm sorpsi air pada tepung ubi jalar terfermentasi dengan angkak. Jurnal Kimia VALENSI: Jurnal Penelitian dan Pengembangan Ilmu Kimia, 3(1): 71–78.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Bina Cipta, Jakarta.
- Sari, J.N. dan S.T.M. Widodo. 2021. Pelatihan pembuatan nugget kelor (*Moringa oleifera*) sebagai alternatif makanan tinggi protein bagi ODHA di rumah singgah kebaya. In Prosiding Seminar Nasional Multidisiplin Ilmu 3(1):185-192.
- Sathivel, S., W. Prinyawiwatkul., J.I. Negulescu, dan J.M. King. 2008. *Determination of melting points, specific heat capacity and enthalpy of catfish visceral oil during the purification process*. Journal of American Oil Chem Soc 85:291-296.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan P.M. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sianipar, D.T. 2003. Pengaruh Kombinasi Bahan Pengikat dan Bahan Pengisi terhadap Sifat Fisik, Kimia, serta Palatabilitas Fish Nugget dari Daging Merah Ikan Tuna (*Thunnus obesus*). Fakultas Kelautan dan Perikanan. IPB. Skripsi.
- Simarmata, O. O. F., S. Suparmi, dan S. Sumarto. 2014. *The effect of by catch fish addition in cassava (manihot esculenta crant) nugget preparation on consumer acceptance*. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau 1(1):1-8.
- Singh, N., J. Singh., L. Kaur., N.S. Sodhi, dan B.S. Gill. 2003. *Morphological, thermal, and rheological properties of starches from different botanical sources-a review*. Food Chemistry 81:219-231.
- Soekarno, S.T. dan M. Hubeis. 2000. Metodologi Penelitian Organoleptik. Petunjuk Laboratorium. Program Studi Ilmu Pangan, Bogor.
- Sormin, R.B.D., F. Gasperz, dan S. Woriwun. 2020. Karakteristik nugget ikan tuna (*Thunnus* sp.) dengan penambahan ubi ungu (*Ipomoea batatas*). AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian 9(1):1-9.
- Suarni. dan S. Widowati, 2011. Struktur, Komposisi dan Nutrisi Jagung. Balai Penelitian Tanaman Serealia Maros, Maros.
- Suarni, I.U., Firmansyah, dan M. Aqil. 2013. Keragaman mutu pati beberapa varietas jagung. Penel. Pertanian Tanaman Pangan 32(1).
- Syarief. R. dan H. Halid. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan, Jakarta.

- Syartiwidya. 2003. Kajian Tekstur dan Perubahan Mikrostruktur Nugget Ikan Selama Pengolahan dan Penyimpanan. Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Tesis.
- Tarigan, R., T. Hardy., N.H. Hidayanti, dan K. Korneilis. 2023. Penyuluhan pelatihan pengolahan daging bebek menjadi nugget di Desa Babakan Kabupaten Serang, Provinsi Banten. *Bantenese: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 5(2):505-515.
- Taufany, F., F. Adrian., M.I. Maarif, dan A. Altway. 2023. Pra-desain pabrik mosof (*modified sorghum flour*) dari biji sorgum dengan proses fermentasi bakteri *Lactobacillus Plantarum* sebagai substitusi tepung terigu. *Jurnal Sains dan Seni ITS* 12(3):7-12.
- [USDA] United States Department of Agriculture. 2019. Food Data Central: Maizena, Fortified Corn Starch Beverage amix, Strawberry Flavor Naturally and Artificially Flavored, Washington.
- Wellyalina, W., F. Azima, dan A. Aisman. 2013. Pengaruh perbandingan tetelan merah tuna dan tepung maizena terhadap mutu nugget. *Jurnal aplikasi teknologi Pangan* 2(1):9-17.
- Winarno, F.G., 1980. Protein, Sumber dan Peranannya. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yolandika, C., D. Berliana, dan N. Anggraini. 2021. Efisiensi kinerja rantai pasok ikan patin di Pringsewu, Lampung. *Journal of Food System & Agribusiness* 5(2):107-115.
- Zuhira. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca*) Terhadap Daya Terima kue donat. Universitas Sumatera Utara. Skripsi.