

## DAFTAR PUSTAKA

- Akesowan, A. 2021. Partial salt reduction in gluten-free chicken nugget extended with white button mushroom and quality development with eggplant flour. *Journal of Food Science and Technology*. 58(12): 4738-4745.
- Anggara, G., R. Nopianti, dan Herpandi. 2016. Pengaruh suhu dan lama perendaman dalam air dingin pada praperebusan terhadap kualitas bakso ikan patin (*Pangasius pangasius*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(2): 134-145.
- Anggarkasih, M. G., A. E. Febrianda, M. A. Z. Adzkiya, K. A. N. Khasanah, R. S. Rahman, S. P. Z. Maulani. 2023. Organoleptic analysis, quality requirement, and color determination of tilapia nuggets with *Eleutherine palmifolia* extract coating. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*. 7(4): 455-468.
- Anggraeni, D. A., S. B. Widjonarko, D. W. Ningtyas. 2014. Proporsi tepung porang (*Amorphophallus muelleri* Blume): tepung maizena terhadap karakteristik sosis ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 214-223.
- AOAC. 2005. Official Method of Analytical Chemist. AOAC International. Washington DC.
- Apriantini, A., D. Afriadi, N. Febriyani, I. I. Arief. 2021. Fisikokimia, mikrobiologi, dan organoleptik sosis daging sapi dengan penambahan tepung biji durian (*Durio Ziberthinus* Murr). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Pertanian*. 9(2): 79-88.
- Arapa, Z. F., S. Kadir, dan E. Prasetya. 2023. hubungan konsumsi makanan mengandung *monosodium glutamat* (msg) dengan kejadian obesitas pada siswa SDN 4 Suwawa Tengah. *Journal Health and Science*. 7(1): 122-127.
- Arifin, M. Z., S. Maharani, dan S. I. Widiaputri. 2020. Uji sifat fisiko kimia dan organoleptik minuman yoghurt ngeboon panorama Indonesia. *Edufortech*. 5(1): 69-78.
- Astriani, R. P., Kusrahayu, dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai *filler* (bahan pengisi) terhadap sifat organoleptik *beef nugget*. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 247-252.
- Awaliah, R., S. Yanto, dan A. Sukainah. 2017. Analisis sifat fisiko kimia nugget rajungan (*portunuspelagicus*) dengan berbagai jenis tepung sebagai bahan pengisi. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3(1): 148-155.
- Ayu, D. C. dan S. S. Yuwono. 2014. Pengaruh suhu blansing dan lama perendaman terhadap sifat fisik kimia tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2): 110-120.

- Badan Standar Nasional. 2014. Chicken Nugget. Badan Standar Nasional SNI 6683. Jakarta.
- Cahyaningrum, P. L., P. L. Y. Sapanca, I. G. A. D. Yuniti, C. Javandira. 2023. Skrining fitokimia bawang dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) sebagai obat bisul. AGROFARM. 2(2): 39-45.
- Choiriyah, N. A. dan L. Rahmah. 2022. Peran kulit buah naga dan jamur tiram terhadap peningkatan mineral dan mikrostruktur pada bakso ayam. Teknotan. 16(1): 55-60.
- Depkes RI. 2001. Inventaris Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 2. Depkes RI. Jakarta.
- Dewi, N. R. K. dan S. B. Widjonarko. 2015. Studi proporsi tepung porang: tapioka dan penambahan NaCl terhadap karakteristik fisik bakso sapi. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(3): 855-864
- Dewi, S. H. C. dan C. Wariyah. 2018. Sifat fisik dan komposisi kimia *nugget* daging itik afkir curing dalam ekstrak kurkumin kunyit. Sains Peternakan. 16(1): 19-23.
- Evanuarini, H. 2010. Kualitas *chicken nuggets* dengan penambahan putih telur. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 5(2): 17-22.
- Fahrullah, F., M. Ervandi, S. Mokoolang, Y. A. Gobel, M. M. Djibran. 2023. Pendampingan pembuatan chicken nugget singkong untuk meningkatkan keanekaragaman produk pangan hewani. Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA. 6 (1): 358-362.
- Fitriasholikah, A. Q., E. Hafizah, dan M. M. Sari. 2022. Pengaruh penambahan karagenen terhadap nilai stabilitas emulsi dan daya ikat air pada osis ikan patin. Jurnal Pendidikan Biologi. 11(2): 11-27.
- Fitriyani, E., N. Nuraenah, dan A. Nofreena. 2017. Tepung ubi jalar sebagai pembentuk tekstur bakso ikan. Jurnal Galung Tropika. 6(1): 19-32.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle, H. B. Hendrick, M.D. Judge and R.A. Merkel. 1975. Principles of Meat Science. W. H. Freeman and Co, San Fransisco.
- Galingging, R. Y. 2009. Bawang dayak sebagai tanaman obat multifungsi. Warta Penelitian dan Pengembangan Kalimantan Tengah. 15(3): 2-4.
- Hafid, H., Nuraini, D. Agustina, Fitriarningsih, Inderawati, Hasnudi. 2018. pH, cooking loss, and yield of chicken nuggets with intestine substitution. International Journal of Agronomy and Tropical Plants. 9-13.
- Hafid, H, Nuraini, D. Agustina, Fitriarningsih, Inderawati, S. H. Ananda, D. U. Anggraini, F. Nurhidayati. 2019. Chicken nugget nutrition composition with an additional variation of breadfruit flour. Earth and Environmental Science. 382(1): 1-7.

- Hakim, U. N., D. Rosyidi dan A. S. Widati. 2013. Pengaruh penambahan tepung garut (*Maranta arundinaceae*) terhadap kualitas fisik dan organoleptik *nugget* kelinci. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 8(2): 9- 22.
- Hardoko, B. B. Sasmito, Y. E. Puspitasari, N. Lilyani. 2018. Konversi ikan asin menjadi *nugget* berserat pangan dengan tambahan ampas tahu dan beberapa jenis *binder*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21(1): 54-67.
- Hastuti, S., S. Suryawati, dan I. Maflahah. 2015. Pengujian sensoris *nugget* ayam fortifikasi daun kelor. *Agrointek*. 9(1): 71-75.
- Hayati, R., N. Mayani, R. Husna, dan I. Sulaiman. 2023. Pengolahan *nugget* ayam dan penerimaannya melalui uji organoleptic di Desa Krueng Lam Kareung Kecamatan Indrapuri Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian*. 1(1): 19-24.
- Herdiana, N., S. Susilowati, D. Koesoemawardani, E. Rahayu. 2023. Penambahan tepung ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L) dan tapioka sebagai bahan pengisi pembentuk tekstur *nugget* ikan lele. *Agritech*. 43(2): 127-133.
- Herz, E., P. Moll, C. Schmitt, dan J. Weiss. 2023. Binders in foods: definition, functionality, and characterization. *Food Hydrocolloids*. 145: 1-13.
- Herscdhoerfer.S.M. 1986.Quality Control in The Food Industry. Harcourt brace Jonovict, Publisher London Sandiago. New York.
- Heyne K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia.Jilid I. Badan Penelitian dan Pembangunan Kehutanan. Jakarta.
- Hidayah, R., G. N. Oktaningrum, M. H. Fatikasari, dan Subiharta. 2021. Kualitas sensoris *nugget* ayam KUB *chicken nugget sensorical quality*. *MEDIAGRO*. 17(2): 146-153.
- Hidayat, N., R. Rusman, E. Suryanto, A. Sudrajat. 2022. Pemanfaatan Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L) Merr) sebagai Sumber Antioksidan Alami pada Nugget Itik Afkir. *AgriTech*. 42(1): 30-38.
- Ibrahim, H., L. E. Radiati, dan I. Thohari. 2014. Effect of jackfruit's seed starch (*Arthocarpus heterophyllus* Lank) on physical quality of chicken nugget. Universitas Brawijaya. Malang.
- Imran, Herpandi, dan S. Lestari. 2016. Karakteristik sosis ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan bubuk bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(2): 157-166.
- Indiarto, R., B. Nurhadi, dan E. Subroto. 2012. Study of characteristics texture (texture profile analysis) and organoleptic smoked chicken based on liquid smoke technology from coconut shell. *Jurnal Teknolgi Hasil Pertanian*. 5(2): 106-116.

- Ismanto, A., D. Arsanto, dan Suhardi. 2014. Pengaruh penambahan ekstrak bawang tiwai (*Eleutherine americana* merr) pada komposisi kimia, kulit fisik, organoleptik, dan vitamin C nugget ayam arab (*Gallus turcicus*). Sains Peternakan. 12(1). 31–38.
- Jayanti, K., E. Suroso, S. Astuti, dan N. Herdiana. 2023. Pengaruh perbandingan tepung mocaf (modified cassava flour) dan tapioka sebagai bahan pengisi terhadap sifat kimia, fisik, dan sensori nugget ikan baji-baji (*Grammoplites Scaber*). Jurnal Agroindustri Berkelanjutan. 2(2): 250-263.
- Kim, H. Y., K. J. Kim, J. W. Lee, G. W. Kim., J. H. Choe, H. W. Kim, Y. Yoon, C. J. Kim. 2015. Quality evaluation of chicken nugget formulated with various contents of chicken skin and wheat fiber mixture. Korean Journal for Food Science of Animal Resources. 35(1): 19-26.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh penggunaan beberapa jenis *filler* terhadap sifat fisik *chicken nugget* ayam petelur afkir. Jurnal Zootek 35(1): 106-116.
- Krisdita, B. E., V. Nuraini, dan N. Suhartatik. 2023. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik bakso analog berbahan dasar jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dan kale (*Brassica oleracea* var. *sabellica*). Food Scientia Journal of Food Science and Technology. 3(2): 125-145.
- Kristanti, D. dan W. Setiaboma. 2021. The colour and texture properties of mushroom chicken nugget with various flour as a filler. Earth and Environmental Science. 672. 1-7.
- Kusumaningrum, M. Kusrahayu, dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik (warna) *chicken nugget*. Animal Agriculture Journal. 2(1): 370-376.
- Lakshani, P., D. D. Jayasena, C. Jo. 2016. Comparison of quality traits of breast meat from commercial broilers and spent hens in Sri Lanka. Korean Journal Poultry Science. 43: 55–61.
- Lestari, I. N., N. Anggarawati, A. M. P. Nuhriawangsa, R. Dewanti. 2015. Manfaat penambahan tepung kunyit (*Curcuma Domestica* Val) dan tepung jahe (*Zingiber Officinale*) terhadap kualitas bakso itik afkir dengan lama penyimpanan yang berbeda. Buletin Peternakan. 39(1): 9-16.
- Lisianti, D., B. Saragih, dan M. Rachmawati. 2022. Pengaruh suhu pengeringan terhadap rendemen, karakteristik organoleptik dan fisik-kimia tepung jagaq (*Setaria italic* L.). Jurnal of Tropical AgriFood. 4(2): 115-121.
- Luh, S.B., S.B. Barber and C.B. Barber. 1991. Rice Bran: Chemistry and Technology. Dalam B.S. Luh : Rice Utilization. Van Nastrand Reinh, New York

- Lukman, I., N. Huda, dan N. Ismail. 2009. Physicochemical and sensory properties of commercial chicken nuggets. *Asian Journal of Food and Agro Industry*. 2(2): 171-180.
- Madane, P., A. K. Das, M. Pateiro, P. K. Nanda, S. Bandyopadhyay, P. Jagtap, F. J. Barba, A. Shewalkar, B. Maity, J. M. Lorenzo. 2019. Drumstick (*Moringa oleifera*) flower as an antioxidant dietary fibre in chicken meat nuggets. *Foods*. 8(307): 1-19.
- Mangan, Y. 2005. Cara Bijak Menaklukan Kanker. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Mastuti, T. S. dan M. Adrian. 2021. Karakteristik nugget tahu dengan penambahan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan perbedaan jenis minyak untuk menggoreng. *Jurnal Sainsdan Teknologi*. 5(1): 39-57
- Maulana, A. dan H. Artahsastra. 2020. Pemanfaatan kacang kedelai sebagai pengganti ayam dalam pembuatan penyedap rasa. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 15(1): 1-4.
- Mawati, A., E. H. B. Sondakh, J. A. D. Kalele, R. Hadju. 2017. Kualitas *chicken nugget* yang difortifikasi dengan tepung kacang kedelai untuk peningkatan serat pangan (*dietary fiber*). *Jurnal Zootek*. 37(2):464-473.
- Mawla, A. M., S. M. Sutan, dan L. C. Hawa. Karakteristik berbagai jenis nugget pada penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Teknotan*. 12(2):17-22.
- Meghwal, M. and T. K. Goswami. 2012. Chemical composition, nutritional, medicinal and functional properties of black pepper: a review. *Scientific Reports*. 1(2): 1-5.
- Mescher, A. L. 2012. Junqueira's Basic Histology: Text & Atlas. EGC Medical Publisher. Jakarta.
- Midayanto, D dan S. Yuwono. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 259-267.
- Montolalu, S., N. Lontaan, S. Sakul, dan A.D. Mirah. 2017. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Zootec* 32(5): 1-13.
- Moskowitz, H. R. 1999. Food Texture: Instrumental and Sensory Measurement. New York (US): Marcel Dekker Inc.
- Mountney dan Parkhurst. 1995. Poultry Products Tecnology 2nd E. The Evil Publishing Co., Inc. Westpes.
- Muchekeza, J. T., T. Z. Jombo, C. Magogo, A. Mugari, P. Manjeru, dan S. Manhokwe. 2021. Proximate, physico-chemical, functional and sensory properties of quinoa and amaranth flour as potential binders in beef sausage. *Food Chemistry*. 365: 1-7.

- Muhaenah, Y. S., Sachriani, dan Y. Yulianti. 2021. Pelatihan pembuatan *nugget* singkong pada masyarakat wilayah Benda Baru, Pamulang, Tangerang Selatan. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Fakultas Teknik*. 1(1): 32-43.
- Nafi, A., N. F. Isnaini, dan D. A. Putri. 2016. Pembuatan *nugget* jamur merang (*volvariella volvaceae*) dengan variasi rasio molef (*modified legume flour*) koro kratok (*Phaseolus lunatus*). *Prosiding Seminar Nasional*. 231-237.
- Nanni, N., Fitriarningsih, dan H. Hafid. 2023. Pengaruh penambahan kacang merah terhadap kualitas fisik *nugget* ayam petelur afkir. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*. 5(2): 104-108.
- Natalie, K., T. Pantjajani, A. D. R. Dewi, M. G. M. Purwanto. 2022. Karakterisasi fisikokimia dan functional properties tepung kulit buah jeruk bali (*Citrus maxima*) dan tepung kulit buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Teknologi Pangan*. 13(1): 44-53.
- Nita dan H. Hafid. 2023. Rendemen dan kualitas organoleptik bakso ayam dengan pengental agar komersil. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi dan Agribisnis Peternakan*. 65-71.
- Nugraha, B. F., Sumardianto, S. Suharto, F. Swastawati, R. A. Kurniasih. 2021. Analisis kualitas dendeng ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan berbagai jenis dan konsentrasi gula. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 3(2): 94-104.
- Nugroho, H. C., U. Amalia, dan L. Rianingsih. 2019. Karakteristik fisiko kimia bakso ikan rucah dengan penambahan transglutaminase pada konsentrasi yang berbeda. 1(2): 47-55.
- Nusdiani, Nuraini, dan A. Syam. 2015. Kualitas *nugget* daging ayam petelur afkir yang disubstitusi otak sapi. *JITRO*. 2(1): 46-52.
- Ockerman, H.W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*. 10th Ed. Departement of Animal Science The Ohio State University and The Ohio Agriculture Rese.
- Ogundele, B. A., K. A. Arowora, A. A. Abiodun, S. S. Afolayan, A. O. Ajani, C. O. Adetunji. 2015. Storability soybean flour and its hazard analysis in Nigeria. *Journal of Stored Products and Postharvest Research*. 6(3):21-24.
- Opping, D., W. Panpipat, L. Z. Cheong, M. Chaijan. 2021. Comparative effect of frying and baking on chemical, physical, and microbiological characteristics of frozen fish nuggets. *Foods*. 1-12.
- Ouedraogo, K. A. J., J. E. Aubert, C. Tribout, Y. Millogo, dan G. Escadeillas. 2021. Ovalbumin as natural organic binder for stabilizing unfired earth bricks: understanding vernacular techniques to inspire modern construction. *Journal of Culture Heritage*. 50: 129-140.

- Padhi, L and S. K. Panda. 2015. Antibacterial activity of *Eleutherine bulbosa* against multidrug-resistant bacteria. *Journal of Acute Medicine*. 5. 53-61
- Patil, M. R., C. D. Khedkar, S. D. Chavan, P. S. Patil. 2016. Studies on physico-chemical properties of skim milk powder sold in Maharashtra *Asian Journal Dairy and Food*. 35(4): 261-269.
- Pertiwi, S. A., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2021. Performa antioksidan, warna, kekenyalan, dan mutu hedonik nugget berbahan dasar belut dan bekatul. *Jurnal Teknologi Pangan*. 5(2): 44-48.
- Pearson, A. M. and T. R. Dutson. 1994. *Advance in meat research series volume 9: quality atributes and their measurements in meat, poultry and fish product*. Blackie Academic and Professional an Imprint of Chapman and Hall. London
- Prasetya, I. W. S. W. 2023. Potensi kandungan fitokimia bawang dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) sebagai sumber antioksidan. *Prosiding Workshop Dan Seminar Nasional Farmasi*. 2. 345-355.
- Pratiwi, C. H., dan M. Abdul. 2015. Teknik dasar histologi pada ikan gurami (*Osphronemus gouramy*). *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 7(2): 153-157.
- Prayitno, A.H., E. Suryanto, Tusman, Setiyono, Jamhari, R. Utami. Karakteristik mikrostruktur dan nilai gizi bakso ayam yang dimodifikasi kalsium oksida dan nanokalsium laktat kerabang telur ayam. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Bogor. 653-663.
- Prayogo, L., A. H. D. Rahardjo, dan E. Tugiyanti. 2020. Pengaruh lama perendaman daging ayam petelur afkir bagian paha dalam blend kunyit (*Curcuma domestica*) dan jahe (*Zingiber officinale*) terhadap kualitas fisik. *Journal of Animal Science and Technology*. 2(3): 259-265.
- Prijambodo, O. M., C. Y. Trisnawati, dan A. M. Sutedja. 2014. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik sosis ayam dengan proporsi kacang merah kukus dan minyak kelapa sawit. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 13(1): 6-11.
- Purnamasari, E., M.Zulfahmi, dan I.Mirdhayati. 2012. Sifat fisik ayam petelur afkir yang direndam dalam ekstrak kulit nenas (*Ananas comosus* L. Merr) dengan konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 9(1): 1- 8
- Putri, R. M., Almasyhuri, dan M. Mirani. 2018. Penambahan campuran susu skim dan lemak pada cookies pelancar asi tepung daun katuk (*Sauropus androgynous* L. Merr) terhadap daya terima panelis. *Jurnal Online Mahasiswa Bidang Farmasi*. 1(1): 1-18.

- Qur'ani, H. Lesmana, dan D. H. Parman. 2019. Utilization of dayak onion as healthy snacks. 2(4): 397-402.
- Rachmawan, A. Taufik, dan N. Suwarno. 2013. Penggunaan tepung talas bogor (*Colocasia esculenta* L. Schott) terhadap sifat fisik dan akseptabilitas nagget ayam petelur afkir. Jurnal ISTEK. 7(2): 152-162.
- Rasbawati., dan J. Rauf. 2018. Kadar protein tepung acer ayam dan tingkat kesukaan biskuit dengan substitusi tepung ceke. 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). Zootec 41 (1): 230-239.
- Ratulangi, Y.A., S.E Siswosubroto, F.S. Ratulangi dan J.E.G. Rompis. 2017. Sifat organoleptik naget ayam yang menggunakan tepung kedelai sebaai penggantian sebagian daging. Jurnal Zootek 38(1): 131-141.
- Refordayanti, M. C., N. E. K. Putri, dan Y. Satyarina. 2021. Lipbalm formulation of tiwai onion extract (*Eleutherine Americana* Merr) as lip moisturizer. Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences. 126-130.
- Robinson, T. 1995. Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi. Terjemahan. Penerbit ITB. Bandung.
- Rohaya, S., N. E. Husna, dan K. Bariah. 2013. Penggunaan bahan pengisi terhadap mutu *nugget* vegetarian berbahan dasar tahu dan tempe. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 5(1):7-16.
- Rosalia, R., D. Setyaningsih, A. Ahda, S. Aziz, S. L. Luthfiah, V. D. Apriani, S. T. Dinata, Y. Dewi, M. O. Malik. 2022. Studi fitokimia dan farmakologi bawang dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr). Jurnal Buana Farma. 2(2): 1-9.
- Rosmawati, B. dan Y. K. Risna. 2016. Penggunaan tepung ampas tahu sebagai bahan pengikat terhadap mutu *nugget* daging kambing. Jurnal Ilmiah Peternakan. 4(2): 1-7.
- Rumondor, D. B. J. dan M. Tamasoleng. 2020. Implementasi produk nugget pada kelompok ibu-ibu jemaat gmim sion winangun Kecamatan Malalayang Kota Manado. Techno Science Journal. 2(1): 25-28.
- Rumondor, R., R. Tinangon, J. Paath, M. Tamasoleng, dan R. Hadju. 2018. Perubahan fisik sosis daging ayam afkir dengan penambahan angkak sebagai bahan kuring. Jurnal Teknologi Pertanian. 9(2): 27-30.
- Sabikun, N., A. Bakhsh, M. S. Rahman, Y. H. Hwang, S. T. Joo. 2021. Evaluation of chicken nugget properties using spent hen meat added with milk fat and potato mash at different levels. Journal Food Science and Technology. 58(7): 2783-2791.

- Sakul, S dan S. Komansilan. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap palatabilitas *chicken nugget* ayam petelur afkir. *Zootec*. 38(2): 368 - 378.
- Saragih, B., I. Kayati, dan D. Sumarna. 2010. Pengaruh pewarna ekstrak cair alami bawang tiwai (*Eleutherine Americana* Merr.) terhadap mutu selai kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca* Linn.). *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*. 6(2): 55-59.
- Saragih, B., M. Pasiakan, Saraheni, dan D. Wahyudi. 2014. Effect of herbal drink plants tiwai (*Eleutherine Americana* Merr) on lipid profile of hypercholesterolemia patients. *International Food Research Journal*.
- Sari, D. P., U. Fatmawati, dan R. M. Prabasari. 2016. Profil *hands on activity* pada mata kuliah mikroteknik di prodi pendidikan biologi FKIP UNS. *Proceeding Biology Education Conference*. 13(1): 476-481.
- Setiaboma, W., D. Desnilasari, A. C. Iwansyah, D. P. Putri, W. Agustina, E. Sholichah, A. Herminiati. 2021. Karakterisasi kimia dan uji organoleptik bakso ikan manyung (*Arius thalassinus*, Ruppell) dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera* Lam) segar dan kukus. *Biopropal Industri*. 12(1): 9-18.
- Setiani, B. E., B. Dwiloka, Y. B. Pramono, T. N. Arroyan, H. Mahardika, A. D. Puspitoasih. 2021. Physicochemical properties of steak made of post laying hen breast meat thawed using various methods. *Earth and Environmental Science*. 803(1): 1-9.
- Setiyoko, A., Sundari, dan A. M. Susianti. 2020. Karakteristik fisik dan kimia *nugget* daging itik terpilih dengan perlakuan *curing* dalam nanokapsul jus kunyit. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*. 3. 568-574.
- Sholichah, E., R. Kumalasari, N. Afifah, N. Indrianti, F. N. Firdaus, A. Rahayuningtyas, T. Budiati. 2020. Pengaruh proses pemasakan dan penambahan bahan pengawet terhadap karakteristik lemak selama masa penyimpanan. *Jurnal Pangan*. 29(2): 149-160.
- Silvy, D., Ismed, and M. C. Rifni. 2020. Research of instant powder drink dayak onion (*Eleutherine Palmifolia*, (L.) Merr) and pineapple (*Ananas Comocus* (L.) Merr). *Food ScienTech Journal*. 2(2):69-74.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University. Cetakan keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University. Cetakan kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suhesti, I. 2019. Pengaruh metode pengeringan beku (*freeze drying*) terhadap nilai total fenol dan nilai sun protection factor (spf) ekstrak etanol biji kopi robusta (*Coffea canephora* Pierr A. Froehner). *Jurnal FARMASINDO Politeknik Indonusa Surakarta*. 3(2): 19-25.
- Suroto, H. S dan S. Eldha. 2007. Analisa kandungan kimia dan

- pemanfaatan bawang tiwai (*Eleutherine Americana* Merr) untuk bahan baku industri. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 1(2): 22-27
- Suryaningsih, A. W., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2015. Substitusi susu skim dengan tepung kedelai sebagai bahan pengikat fungsional nugget daging kerbau. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4(1): 33-35.
- Susilawati, N. M., M. Bria, dan N. P. Foekh. 2022. Inhibitory test of dayak onion extract (*Eleutherine palmifolia*) (L) merragainst gram negative and gram positive bacteria. *science midwifery*. 10(4): 2817-2821.
- Swarno, G., D. Rosyidi, dan M. Thohari. 2015. Kualitas fisik (pH, WHC, susut masak, tekstur) dan organoleptik bakso daging kalkun. *Repositori Universitas Brawijaya*. Malang. 1-7.
- Syafie, Y., Nurdiyanawati, dan Djumadil. 2023. Substitusi filler dengan enambahan tepung labu kuning (*Cucurbitamoschata*) terhadap uji organoleptik dan kadar air *nugget* ayam petelur afkir. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian*. 3(1): 13-19.
- Talebe, Y. B., I. Rodianawati, dan E. K. Dewi. 2020. Kualitas *nugget* ayam dengan bahan pengisi tepung pati ubi kayu (*Manihot utilissima*) dan tepung sagu (*Metroxylon sagu* Rottb.) lokal Provinsi Maluku Utara. *E-Prosiding Seminar Nasional Ilmu Peternakan Terapan*. 158-166.
- Tasse, A. M., I. Nurhinaya, dan H. Hafid. 2015. Nugget daging ayam afkir tersubstitusi otak sapi (dafita) komposisi kimia dan organoleptik. *Prosiding Seminar Nasional Swasembada Pangan*. 183-186.
- Taus, A. L., P. K. Tabuk, dan K. W. Kia. 2022. Pengaruh penggunaan bahan pengikat yang berbeda terhadap daya ikat air, kadar air dan kandungan serat kasar *nugget* ayam. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*. 4(1): 74-81.
- Tellez, T. M. E., E. S. V. Aguilar, M. T. A. Rojas, D. O. D. Guineo, R. Quevedo, O. Díaz, J. M. B. Montes. 2020. Garlic (*Allium sativum* L) and Its beneficial properties for health: a review. *Agroindustrial Science*. 10(1): 103-115.
- Tim Agromedia. 2008. *Buku Pintar Tanaman Obat*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Trithavisup, T., P. Sanpinit, S. Sakulwech, A. Klamchuen, Y. Malila. 2022. In vitro protein digestion of cooked spent commercial laying hen and commercial broilers breast meat. *Foods Journal*. 1-17
- Upadhyay, A. P., P. Chattopadhyay, D. Goyary, P. Mitra. 2013. *Eleutherine indice* L. accelerates in vivo cutaneous wound healing by stimulating smad-mediated collagen production. *Journal of Ethnopharmacology*. 146(2), 490–494.
- Ufinit, A. M. M., H. J. D. Lalel., Z. Abidin, Y. T. Rubak., M. H. Ndapamuri. 2023. Pengaruh proporsi daging ayam dan tepung belalang kembara

terhadap sifat fisiko-kimia dan organoleptik nugget. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 11(2): 79-88.

- Vatria, B. dan T. S. Nugroho. 2022. Karakteristik mutu sosis ikan nila (*oreochromis niloticus*) dengan penambahan isolat protein kedelai sebagai emulsifier alami. *Manfish Journal*. 2(3): 128-135.
- Wardana, A. S. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Widiastuti, E, Suharianto, dan W. Gatra. 2019. Peningkatan ketrampilan pembuatan produk nugget udang putih. Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat dan Penelitian Pranata Laboratorium. Pendidikan Politeknik Negeri Jember. 294-297.
- Wulandari, E., L. Suryaningsih, A. Pratama, D. S. Putra, N. Runtini. 2016. Karakteristik fisik, kimia, dan nilai kesukaan *nugget* ayam dengan penambahan pasta tomat. *Jurnal Ilmu Ternak*. 16(3): 95-99.
- Yahya, A. F., K. Widayaka, dan T. Setyawardani. 2018. Susut mentah dan susut masak daging ayam petelur afkir hasil restrukturisasi dengan bahan pengikat putih telur, karagenan, dan sodium tripolyphosphate. *Journal of Livestock and Animal Production*. 1(2): 7-10.
- Yahya, E., T. Indarto, dan E. Setijawati. 2013. Pengaruh penambahan tepung menjes terhadap sifat fisik dan organoleptik *nugget* ayam. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 12(2): 63-68.
- Yuliana, N., B. Yoyok, dan A. Hintono. 2013. Kadar lemak, kekenyalan dan cita rasa *nugget* ayam yang disubstitusi dengan hati ayam broiler. *Animal Agriculture Journal*. 2(1): 301-308.
- Yum, H. W., J. K. Seo, J. Y. Jeong, G. D. Kim, M. S. Rahman, H. S. Yang. 2018. The quality improvement of emulsion-type pork sausages formulated by substituting pork back fat with rice bran oil. *Korean Journal of Food Science*. 38(1):123-134.
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersil. *Jurnal Peternakan*. 8(2): 49-57.