

DAFTAR PUSTAKA

- Aditomo, R. S., R. Nopianti, dan I. Widiastuti. 2017. Karakteristik fisiko-kimia dan sensoris *nugget* rumput laut dengan penambahan tepung ikan motan (*Thynnichthys thynnoides*). Jurnal Fishtech. 6(2):
- Afiyah. 2022. Pengaruh perbedaan bagian daging ayam broiler terhadap kandungan protein dan sifat organoleptik nugget ayam. ANOA. 1(2): 81-87.
- Akbar, S. Winarti, dan Rosida. 2023. Pengaruh proporsi tepung sagu (*Metroxylon spp.*) dan tepung gembili (*Discorea esculentra*) dengan penambahan gliserol monostearate terhadap karakteristik mi basah. G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan. 7(3): 778-787.
- Amertaningtyas, D., S. Gusmaryani, N. N. Fasha, H. Evanuarini, dan M. W. Apriliyani. 2021. Penggunaan tepung terigu dan tepung tapioka pada *nugget* hati ayam dan *nugget* hati sapi. 21(2): 143-151.
- Anggarkasih, M. G., A. E. Febrinda, M. A. Z. Adzkiya, K. A. N. Khasanah, R. S. Rhman, dan 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.
- Anwar, C., I. R. Aprita, dan Irhami. 2022. Pemanfaatan bekatul dan waktu kukus yang berbeda terhadap organoleptic *nugget* ayam. Jambura Journal of Animal Science. 4(2): 100-109.
- AOAC. 2007. Official Methods of Analysis 18th Edition. Gaithersburg.
- Arbain, D., K. Sriwahyuni, D. Susanti, dan M. Taher. 2022. Genus *Eleutherine*: a review of its distribution, traditional uses, phytochemistry, biological activities and its interchangeable common names. South African Journal of Botany. 150: 731-743.
- Ardhany, S. D., Y. Puspitasari, Y. Meydawati, dan S. Novaryatiin. 2019. Formulasi sediaan krim anti acne dan uji aktivitas ekstrak etanol bawang dayak (*eleutherine bulbosa* (Mill.) Urb) terhadap *Propionibacterium acnes*. Jurnal Sains dan Kesehatan. 2(@):121-126.
- Arief, R. W., D. R. Mustikawati, dan R. Asnawi. 2020. Karakteristik mutu lada hitam dan lada putih dari beberapa kabupaten sentra lada di Lampung. Seminar Nasional: Strategi Ketahanan Pangan Masa New Normal Covid-19. Universitas Negeri Surakarta. 4(1): 111-116.
- Azizah, N. A., L. D. Mahfudz, dan D. Sunnarti. 2017. Kadar lemak dan protein karkas ayam broiler akibat penggunaan tepung limbah wortel (*Daucus carota* L.) dalam ransum. Jurnal Sains Peternakan Indonesia. 12(4): 389-396.

- Baco, N., W. Syari, W. Widiawati, Elihami, I. M. Dahlan, A. Sella, Nasrah, dan I. Aminah. 2021. Ragam pembuatan *nugget* ikan (*fish nugget*) untuk produk herbal Desa Pasang. *Maspul Journal of Community Empowerment*. 3(1): 72-77.
- Badan Pusat Statistik. 2022. *Populasi Ayam Ras Petelur*. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2023. *Rata-Rata Konsumsi Perkapita Seminggu di Daerah Pedesaan Menurut Komoditi Makanan*. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2024. *Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2023*. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. SNI 6683:2014 *Nugget Ayam (Chicken Nugget)*.
- Bahri, S. 2013. Tepung lengkuas sebagai adsorber untuk meningkatkan mutu minyak kopra. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. 1(2): 49-62.
- Budi, J., Suliasih, N. Definiati, dan M. Lezita. 2021. Pengaruh penggunaan asap cair (*liquid smoke*) tempurung kelapa terhadap kadar air, kadar protein, dan kadar lemak itik talang benih. *Jurnal Inspirasi Peternakan*. 1(3): 140-150.
- Budilarto, E. S., dan A. K. Eldin. 2015. The supramolecular chemistry of lipid oxidation and antioxidation in bulk oil. *Journal Lipid Science Technology*. 117: 1095-1137.
- Bulkaini, D. Kisworo, dan M. Yasin. 2019. Karakteristik fisik dan nilai organoleptic sosis daging kuda berdasarkan level substitusi tepung tapioka. *Jurnal Veteriner*. 20(4): 548-557.
- Caesy, C. P., C. K. Sitania, S. Gunawan, dan H. W. Aparamarta. 2018. Pengolahan tepung sagu dengan fermentasi aerobik menggunakan *Rhizopus* sp. *Jurnal Teknik ITS*. 7(1): 132-134.
- Cato, L., D. Rosyidi, dan I. Thohari. 2015. Pengaruh substitusi tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) pada tepung tapioka terhadap kadar air, protein, lemak, rasa, dan tekstur *nugget* ayam. *jurnal Ternak Tropika*. 16(1): 15-23.
- Chatterjee, D., G. S. Brambila, B. C. Bowker, dan H. Zhuang. 2019. Effect of tapioca flour on Physicochemical properties and sensory descriptive profiles of chicken breast meat patties. *Journal of Applied Poultry Research*. 28(3): 598-605.
- Chayawat, J., dan P. Rumpagaporn. 2020. Reducing chicken *nugget* oil content with fortified defatted rice bran in batter. *Food Sci Biotechnol*. 29(10): 1355-1363.
- Dengo, A. Y., S. Une, dan Z. Antuli. 2019. Karakteristik kimia dan organoleptic *nugget* tepung tahu dan tepung pisang kepok (*Musa*

paradisiaca formatypica). Jambura Journal of Foods Technology. 1(2).

- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2019. Surat Earan No. 12141/SE/PK230/F/11/2019 Tanggal 10 November 2019 tentang Afkir Final Srock (FS) Layer Umur Lebih dari 80 Minggu Tahun 2019.
- Djonu, A., H. Nursyam, dan L. I. Boikh. 2021. Profil nutria dan analisis usaha produk *nugget* ikan lele (*Clarias gariepenus*) pada UKM Rukun 201. Jurnal Bahari Papadak. 2(2): 212-216.
- Ekawati, R. 2020. Respon hasil dan kadar total flavonoid umbi bawang dayak *Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) terhadap pemberian naungan. Agrovigor. 13(2): 112-116.
- Eni, W., I. Karimuna, dan K. T. Isamu. 2017. Pengaruh formulasi tepung kedelai dan tepung tapioka terhadap karakteristik organoleptic dan nilai gizi *nugget* ikan kakap putih (*Lates carcarifer*, Blonch). Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 2(3): 615-630.
- Faizin, N., W. Shalihy, dan Widyaningrum. 2022. Pengaru suhu dan waktu pengovenan terhadap tingkat kesukaan the bawang dayak (*Eleutherine palmifolia* (L) Merr.) di Kampung Udapi Hilir. Jurnal Agroteknologi dan Agribisnis. 6(1): 37-44.
- Febrianti, B. A., Y. Velina, dan D. A. Saputri. 2021. Pemanfaatan pigmen antosianin dari pewarna alami dalam pembuatan olahan makanan singkong. Organisms: Jjournal of Biosciences. 1(1): 15-28.
- Febrinda, A. E., C. C. Nurwitri, dan K. A. Husyairi. 2021. Aktivitas antioksidan dan preferensi konsumen pada minuman fungsional berbasis umbi bawang dayak. Jurnal Sains Terapan. 11(2): 11-19.
- Firdausni, F., W. Hermianti, dan Y. H. Diza. 2020. Aplikasi gambir (*Uncaria gambier Roxb*) melalui proses pencucian berulang sebagai antioksidan pada pangan berminyak. Jurnal Litbang Industri. 10(1): 73-81.
- Ginting, E. L. S. o. Tilaar, dan M. Siby. Pengolahan produk olahan ikan dan pemberdayaan kelompok masyarakat di Kelurahan Tanjung Merah Bitung. 4(2): 1-11.
- Gobel, M., S. A. Halid, Sugiarto, N. Rugayah, H. Asriani, dan L. Fachry. 2022. Profil asam lemak, rasi asam lemak jenuh:asam lemak tidak jenuh rantai Tunggal:asam lemak tidak jenuh rantai jamak pada *nugget* ayam yang diformulasi dengan minyak kedelai. Jurnal Pengolahan Pangan. 7(1): 26-32.
- Gultom, R., L. A. Ilmania, K. F. Rinca, Y. M. F. Bollyn, M. T. Luju, dan P. C. Achmadi. 2023. Evaluasi penambahan tepung buah pare (*Momordica charantia*) sebagai imbuhan pakan terhadap kualitas

fisik dan kimia daging ayam pedaging. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 11(2): 82-93.

Habibah, R., W. Atmaka, dan C. Anam. 2015. Pengaruh penambahan tomat terhadap sifat fisikokimia dan sensoris selai semangka (*Citrullus vulgaris*, Schrad). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 8(1): 21-29.

Haerul, M., R. P. Harahap, R. B. Lestari, dan Andri. 2022. Pengaruh pemberian ekstrak air bawang dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) terhadap performa produksi puyuh (*Coturnix-coturnix japonica*). *Jurnal Peternakan Borneo*. 1(1): 1-6.

Hamiyanti, A. A., B. Sutomo, A. F. Rozi, Y. Adnyono, dan R. Darajat. 2013. Pengaruh penambahan tepung kemangi (*Ocimum basilicum*) terhadap komposisi kimia dan kualitas fisik ayam broiler. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 23(1): 25-29.

Handayani, G. N., N. Ida, dan A. Rusmin. 2014. Pemanfaatan susu skim sebagai bahan dasar dalam pembuatan produk olahan makanan tradisional dangke dengan bantuan bakteri asam laktat. *Jurnal Farmasi*. 2(2): 56-61.

Handayani, S., Dasir, dan A. V. Yani. 2016. Mempelajari sifat fisika kimia bakso jamur dengan persentase jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus* Jacq) dan tepung tapioka. *EDIBLE V*. 1(1): 1-7.

Harlita, T. D., Oedjijono, dan A. Asnani. 2018. The antibacterial activity of Dayak Onion (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) towards pathogenic bacteria. *Tropical Life Science Research*. 29(2): 39-52.

Harmayani, R., dan N. A. Fajri. 2021. Pengaruh penambahan jamur tiram (*Pleurotus sp.*) terhadap nilai komposisi kimia dan organoleptik bakso ayam broiler. *Jurnal Sains Teknologi dan Lingkungan*. 7(1): 78-90.

Hawa, L. C., A. Lastriyanto, dan A. A. Ervantri. 2019. Analisis sifat fisik dan kandungan gizi produk krim susu menggunakan teknologi sentrifugasi. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem* 7(2): 196-206.

Hayati, R., N. Mayani, R. Husna, dan I. Sulaiman. 2023. Pengolahan nugget ayam dan penerimaannya melalui organoleptik di Desa Krueng Lam Kareung Kecamatan Indrapusi Aceh besar. *Jurnal Pengabdian Mahakarya Masyarakat Indonesia*. 1(1): 19-24.

Helilusiatiningsih, N., N. Winahyu, dan N. Maharani. 2023. Pelatihan teknologi pengolahan bakso ayam dan tahu bakso di program studi agribisnis UNISKA Kediri. *Jurnal Abdiraja*. 6(1): 21-26.

Hernani dan M. Rahardjo. 2005. Tanaman Berkhasiat Antioksidan. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Herz, E., P. Moll, C. Schmitt, dan J. Weiss. 2023. Binders in foods: definition, functionality, and characterization. *Food Hydrocolloids*. 145: 1-13.
- Hidayah, R., G. N. Oktaningrum, M. H. Fatikasari, dan Subiharta. 2021. Kualitas sensoris *nugget* ayam KUB. *Mediagro*. 17(2): 146-153.
- Hidayat, N., Rusman, E. Suryanto, dan A. Sudrajat. 2022. Pemanfaatan bawang dayak (*Eleutherine palmifolia* (L) Merr) sebagai sumber antioksidan alami pada *nugget* itik afkir. *Agritech*. 42(1): 30-38.
- Husna, P. A. U., C. F. Kairupan, dan P M. Lintong. 2022. Tinjauan mengenai manfaat flavonoid pada tumbuhan obat sebagai antioksidan dan antiinflamasi. 10(1).
- Imam, R. H., M. Primaniyarta, dan N. S. Palupi. 2014. Konsistensi mutu pilus tepung tapioka: identifikasi parameter utama penentu kerenyahan. *Jurnal Mutu Pangan*. 1(2): 91-99.
- Ismanto. A., D. Arsanto, dan Suhardi. 2014. Pengaruh penambahan ekstrak bawang tiwai (*Eleutherine americana* Merr) pada komposisi kimia, kualitas fisik, organoleptik, dan vitamin C *nugget* ayam arab (*Gallus turcicus*). *Sains Peternakan*. 2(1): 31-38.
- Jayanti, K., E. Suroso, S. Astuti, dan N. Herdiana. 2023. Pengaruh penambahan tepung mocaf (*modified cassava flour*) dan tapioka sebagai bahan pengisi terhadap sifat kimia, fisik, dan sensoris *nugget* ikan baji-baji (*Grammoplites Scaber*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 2(2): 250-262.
- Josef, I. R. M., A. Kapahang, dan D. Gumolung. 2019. Penghambatan oksidasi lipid minyak ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) oleh air jahe (*Zingiber officianale var. rubrum*) selama penyimpanan dingin. *Fullerene*. 4(2): 66-71.
- Julianto, M. A. R., N. Sandiah, dan H. Hafid. 2021. Komposisi kimia *nugget* ayam kampung dengan perendaman asap cair berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*. 3(4): 400-406.
- Khainidar, dan A. Kasmiran. 2016. Uji organoleptic dan daya simpan dendeng ayam ras petelur afkir dengan menggunakan nenas. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 4(2): 20-26.
- Komansilan, S. dan S. Sakul. 2018. Pengaruh penggunaan beberapa jenis *filler* terhadap sifat kimia *chicken nugget* ayam petelur afkir. *Zootec*. 38(2): 357-367.
- Kumalasari, E., M. A. Nazir, dan A. M. P. Putra. 2018. Ppenetapan kadar flavonoid total ekstrak etanol 70% daun bawang dayak (*Elautherine plamifolia* L.) dengan metode spektrofotometri. *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*. 1(2): 201-209.

- Kuntorini, E. M. 2013. Kemampuan Antioksidan Bulbus Bawang Dayak (*Eleutherine americana* Merr) pada Umur Berbeda. Prosiding Semirata FMIPA. Universitas Lampung. Lampung.
- Kurniawati, I. F., dan S. Sutoyo. 2021. Review artikel: potensi bungan tanaman sukun (*Artocarpus altilis* (Park. I) fosberg) sebagai bahan antioksidan alami. Unesa Journal of Chemistry. 10(1): 1-11.
- Laila, U., S. Indriani, dan R. Nurhayati. 2020. Penentuan tingkat ketengikan secara spektrofotometri pada produk pangan berwarna melalui metode thiobarbituric acid. Jurnal Penelitian Teknologi Industri. 12(1): 19-30.
- Labola, Y. A., dan D. Puspita. 2017. Peran antioksidan karotenoid penangkal radikal bebas penyebab berbagai penyakit. Majalah Farmastika. 2(2): 12-17.
- Lestari, D., L. C. Suluhingtyas, dan D. Ariono. 2023. The effect of natural antioxidant from clove (*Syzygium aromaticum* L.) on the oxidative stability of crude oil produced by the traditional wet rendering of coconut (*Cocos nucifera* L.). Food Research. 7(3): 227-232.
- Liu, J., Y. Fu, S. Zhou, P. Zhao, J. Zhao, Q. Yang, H. Wu, M. Ding, dan Y. Li. 2023. Comparison of the effect of quercetin and daidzein on production performance, antioxidation, hormones, and cecal microflorain laying hens during the late laying period. Poultry Science. 102: 1-11.
- Liur, I. J., D. F. Souhoka, dan B. J. Papilaya. 2022. Analisis kadar air dan kualitas fiisk daging sapi yang dijual di pasar tradisional Kota Ambon. Agrinimal. 10(1): 45-50.
- Mamonto, R. F., D. B. J. Rumondor, G. D. C. Rembet, dan M. D. Rotinsulu. 2021. Pengaruh pencincangan, penggilingan, dan pengirisan daging ayam petelur afkir terhadap daya mengikat air, kadar air, pH, organoleptic ilanulo. Zootec. 41(2): 457-463.
- Mega, O., Suharyanto, dan I. Badarina. 2014. Sifat-sifat fisik sosis berbahan baku surimi-like daging kambing dengan menggunakan susu kedelai sebagai binder. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. 17(2): 70-76.
- Mokoginta, R. V., H. E. I. Simbala, K. L. R. Mansauda. 2020. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol bulbus bawang dayak (*Eleutherine americana* Merr) dengan metode DPPH (1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl).
- Moulia, M. N., R. Syarief, E. S. Iiriani, H. D. Kusumaningrum, dan N. E. Suyatma. 2018. Antimikroba ekstrak bawang putih. Jurnal PANGAN. 27(1): 55-66.
- 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.

Namarubessy, C., dan A. Awan. Analisis kadar lemak biji hotong (*Sertica italica* (L.) Beauv) dengan lama waktu penyimpanan di Kabupaten Buru Selatan. *Biopendix*. 2(2): 101-105.

Nelwida, Barliana, dan Nurhayati. 2019. Kandungan nutrisi black garlic hasil pemanasan dengan waktu berbeda, *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 22(1): 53-64.

Nurwantoro, V. P. Bintoro, A. M. Legowo, A. Purnomoadi, dan B. E. Setiani. 2015. Garlic antioxidant (*Allium sativum* L.) to prevent meat rancidity. *Procedia Food Science*. 3: 137-141.

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.

Ozen, E., dan R. K. Singh. 2020. Heat transfer in breaded and non-breaded chicken *nuggets* baked in a pilot-scale radiant wall oven. *LWT Food Science and Technology*.

Prasetya, W., dan A. J. Yastanto. 2023. Evaluasi waktu pengeringan pada metode freeze drying terhadap karakteristik kacang tanah, bawang putih, dan tomat menggunakan alat Labconco FreeZone 2,5 L. *Indonesian Journal of Laboratory*. 6(2): 100-105.

Prasetyo, T. F., A. F. Isdiana, dan H. Sujadi. 2019. Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis *internet of things*. *SMARTICS Journal*. 5(2): 81-96.

Prasonto, D., E. Riyanti, dan M. Gartika. 2017. Uji aktivitas antoksidan ekstrak bawang putih (*Allium sativum*). 4(2): 122-128.

Pratama, I., Tamrin, dan N. Asyik. 2023. Analisis antioksidan dan antibakteri lada hitam dan lada putih (*Piper nigrum* L.) dari Konawe Selatan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 8(4): 6468-6492.

Prayitno, B., B. H. Mukti, dan Lagiono. 2018. Optimasi potensi bawang dayak (*Eleutherine Sp.*) sebagai obat alternatif. *Jurnal Pendidikan Hayati*. 4(3): 149-158.

Prihatiningsih, R., B. E. Setiani, dan Y. B. Pramono. 2021. Pengaruh metode *thawing* terhadap kadar protein, kadar lemak, dan protein terlarut daging ayam petelur afkir beku. *Jurnal Teknologi Pangan*. 5(2): 64-70.

Probosari, E. 2019. Pengaruh protein diet terhadap indeks glikemik. *Journal of Nutrition and Health*. 7(1): 33-39.

- Pudjihastuti, I., S. Sumardiono, O. D. Nurhayati, dan Y. A. Yudanto. 2019. Pengaruh perbedaan metode penggorengan terhadap kualitas fisik dan organoleptik aneka camilan sehat. Prosiding Seminar Nasional Unimus. 450-454.
- Purwadi, R. Harmayani, Y. Mariani, dan N. M. A. Kartika. 2022. Analisa pendapatan usaha peternakan ayam ras petelur di Desa Barabali Kecamatan Batukliang Lombok Tengah. *Baselang*. 2(2): 84-92.
- Purwanti, L., U.A. Dasuki, dan A. R. Imawan. 2019. Perbandingan aktivitas antioksidan dari seduhan 3 merk the hitam (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) dengan metode seduhan berdasarkan SNI 01-1902-1995. *Jurnal Ilmiah Farmasi Frmasiyifa*. 2(1): 19-25.
- Pusat Informasi Harga Pangan Strategis Nasional. 2024. Informasi Harga Pangan Daging Ayam Ras Segar. Diakses pada 24 Maret 2024.
- Puspadewi, R., P. Adirestuti, dan R. Menawati. 2013. Kkhasiat umbi bawnag dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr.) sebagai herbal antimikroba kulit. *Kartika Jurnal Ilmiah Farmasi*. (1)1: 31-37.
- Puspita, D. A., T. W. Agustini, dan L. Purnamayati. 2019. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam terhadap kadar asam glutamate pada bubuk bekasam ikan lele (*Clarias batracus*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1): 110-115.
- Putri, W. A., S. Wibowo, dan L. Silitonga. 2019. Kualitas kimia dan nilai organoleptik *nugget* dagingitik dengan menggunakan bahan pengisi yang berbeda. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. 8(1): 36-41.
- Rahman, M. M., M. R. Islam, S. Akash, S. Shohag, L. Ahmed, F. A. Supti, A. Rauf, A. S. M. Aljohani, W. A. Abdulmonem, A. A. Khalif, R. Sharma, dan M. Thiruvengadam. 2022. Naphthoquinones and derivatives as potential anticancer agents: an updated review. *Chemico-Biological Interactions*. 368: 1-11.
- Rahmawati, N. 2023. Pelatihan diversifikasi olahan daging ayam menjadi dimsum pada civitas akademika Universitas Islam Kadiri. *Jurnal Abdiraja*. 6(2): 69-74.
- Rahmawati, S., S. Wahyuni, dan A. Khaeruni. 2019. Pengaruh modifikasi terhadap karakteristik kimia tepung sagu termodifikasi: studi kepustakaan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 4(2): 2096-2103.
- Rahmi, S., dan H. Husin. 2020. Analisis sensori dan aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH pada campuran bawang putih, jahe, lemon, dan madu sebagai suplemen herbal. *Pro Food*. 6(1): 599-608.
- Ratulangi, F. S., dan S. C. Rimbing. 2021. Mutu sensoris dan sifat fisik *nugget* ayam yang ditambahkan tepung ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.). *Zootec*. 41(1): 230-239.

- Rohman, Y., Fathimah, S. Nurohmi. 2020. Pengaruh penambahan ekstrak bawang dayak (*Eleutherine americana* Merr.) pada senyawa flavonoid dan aktivitas antioksidan *nugget* ikan lele. Darussalam Nutrition Journal. 4(1) 1-6.
- Romsiah, P. E. Putri, dan Erjon. 2020. Perbandingan aktivitas antioksidan ekstrak bawang putih (*Allium sativum* L), bawang putih tunggal (*Allium sativum* var. Solo Garlic), dan *black garlic* dengan metode DPPH. Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi. 5(1): 45-50.
- Rosida, D. F., U. Sarofa, dan R. C. Dewi. 2015. Karakteristik fisiko kimia sosis ayam dengan penggunaan konsentrat protein biji lamtaro gung (*Leucaena leucocephala*) sebagai emulsifier. Jurnal Rekapangan. 9(1): 19-27.
- Rosita, G., L. N. Prawesti, U. Fadlilah, Y. L. R. E. Nugrahini. 2020. Pengembangan Potensi Ayam Lokal untuk Menunjang Ketahanan Pangan di Era Nnew Normal Covid-19. Seminar Nasional. 4(1).
- Rukmini, N. K. S., N. K. Mardewi, dan I. G. A. D. S. Rejeki. 2019. Kualitas kimia daging ayam broiler umur 5 inggu yang dipelihara pada kepadatan kandang berbeda. WICAKSANA: Jurnal Lingkungan & Pembangunan. 3(1): 31-37.
- Sabikun, N., A. Bakhsh, M. S. Rahman, Y. H. Hwang, dan S. T. Joo. 2021. Volatile and nonvolatile taste compounds and their correlation with umami and flavor characteristics of chicken *nuggets* added with milkfat and potao mash. Food Chemistry. 343: 1-9.
- Safitri, W., dan Y. L. Anggrayni. 2019. Pengaruh penambahan tepung sugu sebagai bahan pengikat terhadap kandungan nutrisi *nugget* ayam. Journal of Animal Center. 1(2): 124-138.
- Santoso, U. 2021. Antioksidan Pangan. UGM Press. Yogyakarta.
- Sari, D. R. T., dan Y. Bare. 2020. Physicochemical properties and biological activity of bioactive compound in *Pepper nigrum*: in silico study. Spizaetus: Jurnal Biologi dan Pendidikan. 1-6.
- Semwogerere, F., J. Neethling, V. Muchenje, dan L. C. Hoffman. 2019. Meat quality, fatty acid profile, and sensory attributes of spent laying hens fed expler press canola meal or a conventional diet. Poultry Science. 98(9): 3557-3570.
- Setiawan, P. J., M. C. Padaga, dan A. S. Widati. 2014. Kajian Kualitas Fisik dan Kimia Daging Kambing di Pasar Kota Malang. Thesis. Universitas Brawijaya. Malang.
- Serva, L., L. Magrin. G. Marchesini, dan I. Andrighetto. 2021. Assessment of the effectiveness of a portable NIRS instrument in controlling the mixer wagon tuning and ration management. Journals Animals. 11: 1-15.

- Shada, R., E. Hafizah, dan Sauqina. 2022. Pengaruh penambahan filler kalakai (*Stenochlaena palustris*) terhadap kandungan protein dan serat dari *nugget* ayam. Jurnal Sains dan Terapan. 1(3): 40-56.
- Sharon, N., S. Anam, dan Yuliet. 2013. Formulasi krim antioksidan ekstrak etanol bawang hutan (*Eleutherine palmifolia* L. Merr). online Jpurnal of Nature Science. 2(3): 111-122.
- Shi, P., W. Du, Y. Wang, X. Teng, X. Chen, dan L. Ye. 2019. Total phenolic, flavonoid content, and antioxidant activity of bulbs, leaves, and flower made from *Eleutherine bulbosa* (Mill.) Urb. Food Science & Nutrition. 7: 148-154.
- Soediaoetomo, A. J. 204. Ilmu Gizi dan profesi untuk Mahasiswa. Dian Rakyat. Jakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudiana, P. O., I. M. O. A. Parwata, dan J. Sibarani. 2018. Aktivitas antioksidan ekstrak etanol kulit jeruk kintamani (*Citrus aurantium* L.) dalam menurunkan ketengikan minyak kelapa. Jurnal Kimia. 12(1): 1-7.
- Sugiarto, dan N. Marfuah. 2023. Pemberian pakan berbentuk pellet dengan binder yang berbeda terhadap kualitas fisik, kimia, dan mikrobiologi daging ayam pedaging. Agroland: Jurnal Ilmu- Ilmu Pertanian. 30(3): 257-265.
- Sujianti, A., Susilawati, S. Astuti, dan S. U. Nurdin. 2023. Karakteristik sensori dan fisik sosis ayam dengan penambahan pati aren (*Arenga pinnata*) dan isolat protein kedelai IIPK). Jurnal Agroindustri Berkelanjutan. 2(1): 130-146.
- Sumardiono, S., B. Jos, M. F. Z. Antoni, Y. Nadila, dan N. A. Handayani. Physicochemical properties of novel artificial rice produced from sago, arrowroot, and mung bean flour using hot extrusion technology. Heliyon. 8(1): 1-9.
- Suningsih, N., Nuraini, dan M. Hakim. 2021. Pelatihan pembuatan abom daging ayam ras petelur afkir (ARPA) di Desa Karang Jaya Kecamatan Selupu Rejang Kabupaten Rejang Lebong Provinsi Bengkulu. Jurnal Pengabdian Nasional. 2(2): 85-93.
- Suparmi, Sumarto, N. I. Sari, dan T. Hidayat. 2021. Pengaruh kombinasi tepung sagu dan tepung udang rebon terhadap karakteristik kimia dan organoleptik macaroni. JPHPI. 24(2): 218-226.
- Suprpto. 2018. Pengaruh perbedaan metode penggorengan terhadap kualitas fisik, kimia, dan organoleptik *chicken nugget*. Jurnal Ilmiah Fillia Cendikia. 3(1): 31-35.

- Suroto, H. S., dan E. Sampapena. 2007. Analisa kandungan kimia dan pemanfaatan bawang tiwai (*Eleutherine americana* Merr) untuk bahan baku industri. Jurnal Riset Teknologi Industri. 1(1): 25-33.
- Syafie, Y., dan N. Djumadil. 2023. Substitusi filler dengan penambahan tepung labu kuning (*Cucurbitamoschata*) terhadap uji organoleptic dan kadar air *nugget* ayam petelur afkir. Prosiding Seminar Nasional Pertanian Universitas Khairun. 3(1): 13-19.
- Tamal, M. A., dan D. Aryanto. 2020. Efektivitas air rebusan bawang dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) dalam menghambat pertumbuhan bakteri *Escherichia coli* pada daging sapi. Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian. 11(1): 16-26.
- Tamsen, M., H. Shekarchizadeh, dan N. Soltanizadeh. 2018. Evaluation of wheat flour substitution with amaranth flour on chicken *nugget* properties. LWT Food Science and Technology. 91: 580-587.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5(2): 66-73.
- Tasse, A. M. I. Nurhinaya, dan H. Hafid. 2015. *Nugget* Daging Ayam Afkir Tersubstitusi Otak Sapi Komposisi Kimia dan Organoleptik. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo. Kendari.
- Tistiana, H., dan N. N. Pratama. 2023. Pengaruh penambahan tributyrin dan vitamin D dalam pakan terhadap performen dan kualitas telur ayam petelur. 6(1): 46-56.
- Toar. A. N., H. E. I. Simbala, dan G. Rundengan. 2023. Standarisasi parameter spesifik ekstrak umbi bawang dayak (*Eleutherine americana* Merr). pharmacy Medical Journal. 6(1): 14-21.
- Vincent, B. P. Pancasakti, dan Budhijanto. 2022. Pengaruh penambahan minyak kelapa murni terhadap sifat perekat berbahan dasar tepung tapioka. Jurnal Teknik Kimia USU. 11(1): 1-7.
- Wang, Z., W. Ahmad, A. Zhu, W. Geng, W. Kang, Q. Ouyang, dan Q. Chen. 2023. Identification of volatile compounds and metabolic pathway during ultrasound-assisted kombucha fermentation by HS-SPME-GC/MS combined with metabolomic analysis. Ultrason Sonochem.
- Wakhidah, L., dan M. A. Anggarani. 2021. Analisis senyawa bioaktif dan aktivitas antioksidan ekstrak bawang putih (*Allium sativum* L.) Probolinggo. Unesa Journal of Chemistry. 10(3). 356-266.
- Wardhana, A. S. 2012. Teknologi Pengolahan Susu. Universitas Slamet Riyadi. Surakarta.
- Widodo, H., L. Adhani, Solihatun, M. Prasetya, dan A. Annisa. 2020. Pemanfaatan minyak cengkeh sebagai antioksidan alami untuk menurunkan bilangan peroksidan pada produk minyak goreng.

Jurnal Penelitian dan Karya Ilmiah Lembaga Penelitian Universitas Trisakti. 5(1): 77-90.

- Windyasmara, L., S. Sukaryani, dan F. D. Susilowati. 2022. Substitusi tepung talas Belitung (*Xantosoma sagittifolium*) terhadap kualitas kimia dan mutu sensoris *nugget* ayam broiler. *Agrisaintifika*. 6(1): 38-46.
- Wiradinata, R. 2019. Modifikasi instrumen NIR untuk penentuan kandungan kimia bahan organik secara cepat dan non destruktif modification. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. 7(1): 49-56.
- Wirawan, Y., D. Rosyidi, dan E. S. Widyastuti. 2016. Pengaruh penambahan pati biji durian (*Durio zibethinus Murr*) terhadap kualitas kimia dan organoleptic bakso ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 11(1): 52-57.
- Wulandari, Z., dan I. I. Arief. 2022. Review: tepung telur ayam: nilai gizi, sifat fungsional, dan manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peterakan*. 10(2): 62-68.
- Xiu, Z., M. Zhang, dan M. Ma. 2016. Emulsifying properties of albumin: improvement and mechanism by phosphorylation in the presence of sodium tripolyphosphate. *Food Hydrocolloids*. 60: 29-37.
- Yani, M. N. Ibrahim, dan Suwarjoyowirayatno. 2019. Pengaruh penambahan daging gurita (*Octopus cyanea*) terhadap nilai organoleptic dan kandungan proksimat stik gurita. *Jurnal Fish Protech*. 2(1): 18-25.
- 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.
- Yuliana, N., Y. B. Pramono, A. Hintono. 2013. Kadar lemak, kekenyalan, dan cita rasa *nugget* ayam yang disubstitusi dengan hati ayam broiler. *Animal Agriculture*. 2(1): 301-308.
- Zainuri, A. M., T. S. Patme, dan N. Suharto. 2022. Analisis perpindahan massa dan uji organoleptic pembuatan *nugget* ikan laut menggunakan deep fat frying. *Jurnal Teknik Ilmu dan Aplikasi*. 3(2): 73-80.
- Zhang, J., D. Kang, W. Zhang, dan J. M. Lorenzo. 2021. Recent advantages of interactions of protein-flavor in foods: perceptive of theoretical models, protein properties and extrinsic factors. *Trens in Food Science & Technology*. 111: 405-425.