

## DAFTAR PUSTAKA

- Adrianti, Y. & Isamu, K. T., 2019. Pengaruh Teknik dan Waktu Penggorengan Non Vakum dan Vakum terhadap Karakteristik Organoleptik, dan Kimia Tumpi-Tumpi Tuna (*Thunus sp.*). *Journal Fish Protech*, 2(2), pp. 226-233.
- Ahmad, S. R., Moulia, M. N. & Varton, S. L., 2022. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Penggorengan Keripik Tempe terhadap Mutu dan Penerimaan Konsumen. *Pro Food: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), pp. 73-82.
- Ahmed, A. & Bajwa, U., 2022. Effect of Fruit Acidulants on Instrumental Colour Values and Sensory Qualities of Paneer. *African Journal of Agriculture and Food Science*, 5(2), pp. 41-48.
- Aisyi, D. R., Santoso, H. & Lisminingsih, R. D., 2019. Analisis Kadar Protein dan Vitamin C pada Sambal Ikan Sebelum dan Sesudah Diolah. *Sains Alami*, 2(1), pp. 1-7.
- Aldrinasari, C. F., 2022. Pengaruh Metode dan Lama Penggorengan terhadap Nilai Gizi dan Karakteristik Sensori Abon Ikan Layang (*Decapterus macarellus*). *Skrripsi Universitas Lampung*.
- Anggoro, S., 2020. Hubungan Pola Makan (Karbohidrat dan Protein) Dengan Kejadian Kekurangan Energi Kronik pada Ibu Hamil di Puskesmas Pajangan Bantul Yogyakarta. *Nutrilogi Jurnal: Pangan, Gizi, dan Kesehatan*, 1(2), pp. 42-48.
- Angkat, A. H. & Simatupang, N. F., 2022. Pengaruh Penambahan Sari Wortel (*Daucus carota* L) on Doughnut Receivability. *Journal of Nursing and health Science*, 1(2), pp. 42-46.
- Ani, F., Hekmah, N., Fathullah, D. M. & Suryani, N., 2022. Differences in Protein Content, Zink, and Acceptance of (*Channa striata*) Fishballs As A Snack for Toddlers. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 14(2), pp. 330-343.
- Ardyanti, N. K. N. T., Suhendra, L. & Puta, G., 2020. Pengaruh Ukuran Partikel dan Lama Maserasi terhadap Karakteristik Ekstrak Virgin Coconut Oil Wortel (*Daucus carota* L.) sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 8(3), pp. 423-434.
- Arsul, M., Amir, N. & Fadila, R., 2019. Potensi Mie dari Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dalam Menurunkan kadar Glukosa Darah. *ad-Dawaa' Journal*.
- Asikin, A. N. & Kusumaningrum, I., 2018. Karakteristik Ekstrak Protein Ikan Gabus Berdasarkan Ukuran Berat Ikan Asal DAS Mahakan Kalimantan Timur. *JPHPI*, 21(1), pp. 137-142.

- Borodulin, D. et al., 2020. The Use of Soxhlet Extractor for the Production of Tinctures from Plant Raw Materials. *Interagromash*, Volume 175, pp. 1-9.
- Chaiyasit, Brannan, Chareonsuk & Chanasattru, 2019. Comparison of Physicochemical and Functional Properties of Chicken and Duck Egg Albumens. *Brazilian Journal of Poultry Science*, 21(1), pp. 1-10.
- Dori, A., Pujimulyani, D. & Suryani, C., 2022. Pengaruh Penambahan Bubuk Kunir Putih (*Curcuma mangga* Val.) dan Carboxy Methyl Cellulose Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Boba.. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 1(2), pp. 81-96.
- Evanuaini, H. & Purnomo, H., 2011. *Physic and Organoleptic Quality of Chicken Nuggets Fried at Different Temperature and Time*. s.l.:Textroad Publication.
- Faloye, O., Sobukola, O., Shittu, T. & Bakare, H., 2021. Influence of Frying Parameters and Optimization of Deep Fat Frying Conditions on the Physicochemical and Textural Properties of Chicken Nuggets from FUNAAB-Alpha Broilers. *SN Applied Science*, 3(241).
- Fathoni, D. N., 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Manggis, Ekstrak Kulit Manggis, dan Ekstrak Kulit Manggis Komersial terhadap Sifat Fisik dan Sifat Kimia Permen Jelly. *Skripsi Universitas Gadjah Mada*, pp. 1-76.
- Fau, P. K. et al., 2019. Pemanfaatan Wortel Sebagai Bahan Pembuatan Puding untuk Memenuhi Kebutuhan Viatmin A pada Balita. *Tridarma: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), pp. 92-100.
- Firyanto, R., Fatarina, E. & Agagis, N., 2018. *Pembuatan Keripik Buah Jambu Biji Menggunakan Alat Vacuum Frying Dengan Variabel Suhu dan Waktu*. s.l., s.n., p. 12.
- Gozali & Kusuma, B. J., 2019. Identifikasi Potensi Pangan Lokal untuk Penganekaragaman Produk Pangan Kota Balikpapan. *Jurnal Sosial Humaniora dan Pendidikan*, 3(2), pp. 111-115.
- Halawa, R., 2018. Uji Mutu Fisik dan Uji Mutu Kimia dalam Pembuatan Mie dengan Variasi Penambahan Tepung Jnatung Pisang sebagai Pangan Fungsional. *Skripsi Politeknik Kesehatan Medan*.
- Hapsari, A. A. T., Sani, E. Y. & Fitriana, I., 2020. Pengaruh Lama Penggorengan Terhadap Uji Fisikokimia (Kadar Lemak, Kadar Air, Tekstur) Dan Uji Organoleptik Keripik Pisang Awak Dengan *Vacuum Frying*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(1), pp. 1-7.
- Hartanti, M. M., Susilowati, P. E. & Kosnayani, A. S., 2023. Croissant Subtitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kedelai Tinggi Energi dan Protein sebagai Alternatif

Snack untuk Remaja Akhir: Analisis Daya Terima, Kandungan Energi, dan Protein. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 22(2), pp. 97-106.

Haryanto, H., 2019. *Budidaya Ikan Gabus dan Keampuannya*. Yogyakarta: Laksana.

Hastuti, A. R. & Afifah, D. N., 2019. Analisis Aktivitas Antioksidan, Analisis Kandungan Gizi, Uji Organoleptik Snack Bar Sesame Seed dan Tepung Labu Kuning sebagai Alternatif Makanan Selingan dengan Tinggi Antioksidan. *Journal of Nutrition Care*, 8(4), pp. 219-230.

Hatta, H. & Sandalayuk, M., 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Kandungan Karbohidrat dan Protein Cookies. *Gorontalo Journal of Public Health*, 3(1), pp. 41-50.

Hutchings, J., 1999. *Food Color and Appearance*. 2nd ed. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishing Inc.

Kadmaerubun, H. S., Azis, R. & Genisa, J., 2023. Hubungan Pola Makan dan Asupan Gizi Dengan Kekurangan Energi Kronik (KEK) Pada Ibu Hamil. *Inhealth: Indonesian Health Journal*, 2(1), pp. 127-138.

Kariang, L., Sembor, S., Ratulangi, F. & Waani, M., 2023. Sifat Fisik dan Organoleptik Nugget Ayam yang Menggunakan Sayur Brokoli (*Brasica oleracea var italica*). *Zootec*, 43(1), pp. 118-129.

Karim, R. S., Rahmatullah, N., Nordin, M. F. M. & Rajin, S. A. K., 2018. Effect of Stage of Maturity and Frying Time on the Quality of Banana Springs. *Tropical Agricultural Science*, 41(3), pp. 1097-1110.

Kartika, B., 1991. *Uji Mutu Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

Kassama, L. S. & Ngadi, M., 2016. Relationship between Oil Uptake and Moisture Loss during Deep Fat Frying of Deboned Chicken Breast Meat. *Advances in Chemical Engineering and Science*, Volume 6, pp. 324-334.

Kementerian Kesehatan RI, 2018. *Data Komposisi Pangan Indonesia*. [Online] Available at: <https://www.panganku.org> [Accessed 25 November 2023].

Kementrian Kesehatan RI, 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.

Kementrian Kesehatan RI, 2018. *Hasil Utama Riskesdas*, Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.

Kristi, F. A. K., 2017. Kualitas Chicken Nugget Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus Jacq*) dengan Variasi Suhu dan Waktu Penggorengan. *Universitas Atma Jaya Yogyakarta*, pp. 1-16.

- Lamusu, D., 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), pp. 9-15..
- Liberty, J. T., Dehghannya, J. & Ngadi, M. O., 2019. Effectiveness Strategies for Reduction of Oil Content in Deep-fat Fried Foods: A Review. *Trends in Food Science & Technology*, Volume 92, pp. 172-183.
- Lubis, E. R., 2019. *Panduan Praktis Budidaya dan Manfaat Wortel*. Jakarta: Bhuana Ilmu Populer.
- Movahhed, S. & Chenarbon, H. A., 2018. Moisture Content and Oil Uptake in Potatoes (*Cultivar satina*) During Deep-fat Frying. *Potato Research*, Volume 61, pp. 261-272.
- Muchtar, F., 2022. Analisis Kandungan Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Ikan Cakalang dengan Jenis Tepung yang Berbeda. *KOLONI: Jurnal Multidisiplin Ilmu*, 1(1), pp. 471-482.
- Munawwarah, M., 2017. Analisis Kandungan Zat Gizi Donat Wortel (*Daucus carota* L.) sebagai Alternatif Perbaikan Gizi pada Masyarakat. *Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar*.
- Muniarty, P. et al., 2023. *Perancangan dan Pengembangan Produk*. 1 ed. Padang: PT Global Eksekutif Teknologi.
- Mustafa, A., Widodo, M. A. & Kristianto, Y., 2012. Albumin and Zinc Content of Sneakhead Fish (*Channa striata*) Extract and its Role in Health. *International Journal of Science and Technology (IEESE)*, 1(2), pp. 1-8.
- Ningtyas, K. R., 2018. Optimasi Formulasi Breakfast Meal Flakes (Pangan Sarapan) Pisang Dengan Penambahan Labu Kuning. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(2), pp. 32-37.
- Nugroho, A., Swastawati, F. & Anggo, A. D., 2014. Pengaruh Bahan Pengikat dan Waktu Penggorengan terhadap Mutu Produk Kaki Naga Ikan Tenggiri (*Scomberomorus* sp.). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), pp. 140-149.
- Omidiran, A. T., Adesanya, D. I., Akinbule, O. O. & Sobukola, O. P., 2022. Effect of Frying Conditions on Textural Parameters, Color and Proximate Composition of Fried Fish Nuggets from Blue Whiting (*Micromesistius poutassou*). *Journal of Culinary Science & Technology*, pp. 1-13.
- Oppong, D., Panpipat, W., Cheong, L.-Z. & Chaijan, M., 2021. Comparative Effect of Frying and Baking on Chemical, Physical, and Microbiological Characteristics of Frozen Fish Nuggets. *Foods*, 10(3158), pp. 1-12.

- Permadi, I. S. et al., 2022. Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Naget Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(1), pp. 1-6.
- Permatasari, T. A., Ernirita, Kurniaty, I. & Widakgo, G., 2021. Nutritional and Microbiological Characteristics of Snakehead Fish Flour (*Channa striata*) and Its Modification as Weight Enhancing Supplements for Children with Tuberculosis. *Food Science and Technology*, Volume 9, pp. 45-57.
- Pramudyaningtyas, R., Hekmah, N. & Suryani, N., 2022. Nugget Ayam dan Haliling untuk Mencegah Anemia pada Balita: Uji Kadar Protein, Zat Besi, dan Tingkat Kesukaan. *Gizi Indonesia*, 45(2), pp. 151-160.
- Pratiwi, A. T., 2021. Potensi Ikan Gabus (*Channa striata*) untuk Meningkatkan Kadar Albumin pada Penderita Hipoalbuminemia. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kedokteran Indonesia*, 8(3), pp. 204-210.
- Rachmayani, S. A., Kuswari, M. & Melani, V., 2018. Hubungan Asupan Zat Gizi dan Status Gizi Remaja Putri di SMK Ciawi Bogor. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 5(2), pp. 125-130.
- Rachmi, C. N. et al., 2019. *Buku Panduan untuk Siswa : Aksi Bergizi, Hidup Sehat Sejak Sekarang Untuk Remaja Kekinian*. s.l.:Kementrian Kesehatan RI.
- Rahmadina & Putri, S., 2019. Pemanfaatan Penggunaan Pupuk Organik Cair Wortel dalam Meningkatkan Produktivitas Tanaman Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.). *KLOROFIL*, 3(2), pp. 20-25.
- Rahmaniar, Rombe, G. S. & Galung, F. S., 2023. Pengaruh Ukuran Partikel terhadap Kandungan Fisikokimia Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, Volume 11, pp. 51-61.
- Rahman, S. & Dwiani, A., 2020. Pengaruh Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Tepung Terigu terhadap Mutu Kimia Nugget. *Jurnal Ilmiah INOVASI*, 20(3), pp. 30-34.
- Rahmawati, S. H., Fahrulsyah, Herdiana, N. & Wijayanti, A., 2022. Analisis Uji Proksimat Ikan Gabus (*Channa striata*) Lampung Sebagai Bahan Baku Nugget Ikan. *Fisheries of Wallacea Journal*, 3(2).
- Ramadhani, F. & Murtini, E. S., 2017. Pengaruh Jenis Tepung dan Penambahan Perenyah Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kue Telur Gabus Keju. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(1), pp. 36-47.
- Salehi, F., 2018. Color Changes Kinetics During Deep Fat Frying of Carrot Slice. *Heat Mass Transfer*, Volume 54, pp. 3421-3426.

- Saputra, A., Budiardi, T., Samsudin, R. & Rahmadya, N. D., 2018. Growth Performance and Survival of Snakehead *Channa striata* Juvenile with Different Stocking Density Reared in Recirculation System. *Jurnal Akuakultur Indonesia*, Volume 17, pp. 104-112.
- Saputri, R., Hamzah, B. & Syaiful, F., 2019. Karakteristik Selai Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Penambahan Susu Skim dan Karagenan. *Doctoral Dissertation Universitas Sriwijaya*.
- Sari, A. L. & Kurniawati, E., 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Sifat Mutu Minuman Flakes Berbasis Tepung Ubi Jalar Kuning. *JOFE : Journal of Food Engineering*, 2(2), pp. 88-102.
- Setiaboma, W. et al., 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), pp. 9-18.
- Setyoadjie, A., 2018. *Pengaruh Suhu Mesin Pemasakan terhadap Produk Chicken Nugget di PT. Charoen Pokphand Indonesia Food Division Plant Salatiga, s.l.: s.n.*
- Simanullang, I. R., Susanti, L. & Hidayat, L., 2021. Pengaruh Konsentrasi Jantung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Nugget Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *NATURALIS: Jurnal Penelitian Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan*, 10(1), pp. 132-143.
- Slamet, A., Praseptiangga, D., Hartanto, R. & Samanhudi, 2019. Physicochemical and Sensory Properties of Pumpkin and Arrowroot Starch-based Instant Porridge. *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology*, 9(2), pp. 2088-5334.
- Soekarto, S. T., 1990. *Dasar-Dasar pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Soekarto, S. T., 2020. *Metode dan Analisis Uji Indrawi*. 1 ed. Bogor: IPB Press.
- Spruk, R. & Kovac, M., 2020. Does a Ban on Trans Fats Improve Public Health: Synthetic Control Evidence from Denmark. *Swiss Journal of Economics and Statistics*, 4(156), pp. 1-32.
- Sukadi, Novarini & Porawati, H., 2020. Peningkatan Proses Pengolahan Kerupuk Ikan di Desa Bagan Pete Kecamatan Alambarajo Kota Jambi. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), pp. 1-5.
- Suprpto, D., 2018. Pengaruh Perbedaan Metode Penggorengan terhadap Kualitas Fisik, Kimia, dan Organoleptik Chicken Nugget. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 3(1), pp. 31-35.



- Suprayitno, E. & Sulistiyati, T. D., 2017. *Metabolisme Protein*. Malang: UB Press.
- Suryati, Maherawati & Hartanti, L., 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cookies dengan Penambahan Puree Labu Kuning dan Tepung Cangkang Telur Ayam. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), pp. 12-25.
- Suryono, C., Ningrum, L. & Dewi, T. R., 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2).
- Susanty, A., Yustini, P. E. & Nurlina, S., 2019. Pengaruh Metode Penggorengan dan Konsentrasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus streatus*) terhadap Karaktersitik Kimia dan Mikrobiologi Abon Udang (*Panaeus indicus*). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13(1), pp. 80-87.
- Susyani, Shalsabilah, L., Rianti, N. A. & Veronica, W., 2022. Cookies Tepung Ikan Gabus (*Channa stiarata*) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Penambahan Selai Tempe sebagai Alternatif Makanan Tambahan Untuk Balita Stunting. *Publikasi Penelitian Terapan dan Kebijaksanaan*, 5(1), pp. 27-32.
- Syach, S. N. H. & Lestari, H. E., 2023. Masalah Gizi Kekurangan Energi Protein dan Status Gizi pada Remaja Vegetarian. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 2(1).
- Taib, G. & Roswita, R., 2018. Analisis Prospek dan Kendala Pengembangan Produk Industri Pangan Lokal di Sumatera Barat. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(1), pp. 96-101.
- Tarigan, M. P. S., 2019. Analisis Mutu Fisik Nugget dengan Variasi Formula Tempe dan Bayam Hijau. *Skripsi Politeknik Kesehatan Medan*.
- Torres, J. D., Alvis, A. & Acevedo, D., 2018. Effect of Frying Temperature and Time on the Thermophysical Properties and Texture Profile of Arepa Con Huevo. *International Journal of ChemTech Research*, 11(7), pp. 193-201.
- Triana, N. & Jayanti, H. D., 2020. Pendampingan dan Pengembangan Kewirausahaan Mahasiswa pada Produk Miss Bitterballen (Kroket Belanda). *Buletin Ar-Ribaath*, Volume 17, pp. 152-157.
- Wahyono, A. et al., 2018. Optimasi Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning Menggunakan Response Surface Methodology untuk Meningkatkan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal teknologi dan Industri Pangan*, 29(1), pp. 29-38.
- Wang, J. et al., 2022. Mechanism of Effect of Heating Temperature on Functional Characteristics of Thick Egg White. *Food Chemistry*, Volume 366.
- Wang, Y. et al., 2022. Structural Transformation and Oil Absorption of Starch with Different Crystal Types During Frying. *Food Chemistry*, pp. 1-9.

- WHO, 2010. *The World Helath Report*. [Online] Available at: <http://www.who.int/whr/2010/en/index> [Accessed 23 November 2023].
- Wicaksono, D. S. et al., 2022. *Penambahan Tepung Cangkang Kepiting Soka (Scylla serrata) dan Tepung Cangkang Rajungan (Portunus pelagicus) pada Pembuatan Stik Bawang*. Semarang, s.n.
- Wijaya, N. A., 2018. Mutu Organoleptik, Kandungan Gizi, dan Nilai Ekonomi pada Modifikasi Snack Bitterballen dari Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dan Kacang Merah (*Vigna angularis*) sebagai Makanan Tambahan untuk Batita. *Skripsi Universitas Airlangga*, pp. 1-40.
- Wijaya, T. & Maghfiroh, A., 2018. Strategi Pengembangan Produk untuk Meningkatkan Daya Saing Produksi (Studi pada Tape "Wangi Prima Rasa" di Binakal Bondowoso). *Jurnal Kajian Ekonomi dan Perbankan*, 2(1), pp. 87-98.
- Winiastri, D., 2021. Formulasi Snack Bar Tepung Sorgum (*Sorgum bicolor*) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Ditinjau dari Uji Organoleptik dan Uji Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(2), pp. 751-764.
- Wulandari, U., Prayitno, S. A. & Agustini, M., 2018. Pemanfaatan Ikan Bandeng sebagai Bahan Dasar dalam Pembuatan Bitterballen Ikan. *Asawika*, Volume 3, pp. 1-7.
- Yang, D. et al., 2019. Comparative Analysis of the Oil Absorption Behavior and Microstructural Changes of Fresh and Pre-Frozen Potato Strips During Frying via MRI, SEM, and XRD. *Food Research International*, Volume 122, pp. 295-302.
- Yuliana, N. D. & Akhbar, M. A., 2020. Chemical and Physical Evaluation, Antioksidant and Digestibility Profiles of White and Pigmented Rice From Different Areas of Indonesia. *Brazilian Journal of Food Technology*, pp. 1-13.
- Zaghi, A. N., Barbalho, S. M., Guiguer, E. L. & Otoboni, A. M., 2019. Frying Process: From Conventional to Air Frying Technology. *Food Reviews International*, 35(8), pp. 763-777.
- Zahra, S., Dwiloka, B. & Mulyani, S., 2013. Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang terhadap Perubahan Nilai Gizi dan Mutu Hedonik pada Ayam Goreng. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), pp. 253-260.
- Zainuri, A. M., Suharto, N. & Suharto, N., 2022. Analisis Perpindahan Massa dan Uji Organoleptik Pembuatan Nugget Ikan Laut Menggunakan Deep Fat Frying. *Jurnal Teknik Ilmu dan Aplikasi*, pp. 73-80.



- Zarulakmam, M. et al., 2021. Physicochemical and Sensory Analysis of Surimi Sausage Incorporated with Rolled Oat Powder Subjected to Frying. *International Food Research Journal*, 28(3), pp. 457-466.
- Zawani, K., Nikmatullah, A., Suryaningsih, L. & Muslim, K., 2018. Pengembangan Baby Wortel Organik di Dataran Rendah. *Prosiding PKM-CSR*, Volume 1, pp. 472-477.