

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist. Washington, DC. AOAC Internasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. Penentuan Kadar Protein dengan Metode Total Nitrogen Pada Produk Perikanan. SNI 01-2354.4-2006.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 7758:2013. Nugget Ikan. Jakarta.
- Abdiani, I. M., E. Kirana, A. Yulianto, M. F. Akhmadi, R. F. Simanjuntak, dan I. Imra. 2022. Uji proksimat ubur-ubur (*rhizostoma pulmo*) segar dan kering. Jurnal Harpodon Borneo. 15(1): 50–59.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia Dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci Dengan Penambahan Tepung Tempe. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Skripsi.
- Agusta, F. K., F. A. Dewi, dan Rahmayuni. 2020. Nilai gizi dan karakteristik organoleptik nugget ikan gabus dengan penambahan kacang merah. Jurnal Teknologi Pangan. 14(1): 68-82.
- Aisyah, S., F. Puspitasari, R. Adawyah, M. Adriani, dan T. Dekayanti. 2021. Variasi penambahan tepung tapioka dan tepung terigu terhadap uji organoleptik nugget belut (*monopterus albus*). Fish Scientiae. 11(2): 212–219.
- Aji, D. U. 2011. Profil Asam Lemak Ubur-Ubur (*Aurelia aurita*) Sebagai Sumber Bahan Baku Hasil Perairan Kaya Manfaat. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Amalia dan Andriani. 2021. Analisis protein dan kualitas organoleptik nugget ikan lemuru (*Sardhella lemuruu*). Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan. 2(2): 116-121.
- Amertaningtyas, D., H. Purnomo, dan Siswanto. 2005. Kualitas Nugget Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Tepung Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda. Universitas Brawijaya. Master Thesis.
- Chaniago, R. 2016. Pengaruh formulasi daging buah pisang lowe (*Musa acuminata l.*) dan daging ayam terhadap karakteristik sensoris nugget. Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman. 12(1): 16–20.
- Dawson, M. N., dan L. E. Martin. 2001. Geographic variation and ecological adaptation in Aurelia (*Scyphozoa, Semaestomeae*): some implications from molecular phylogenetics. *Jellyfish Blooms: Ecological and Societal Importance*. Proceedings of the International Conference on Jellyfish Blooms, Held in Gulf Shores, Alabama, 12–14 January 2000: 259–273.

- Departemen Perindustrian RI. 2002. Syarat Mutu Nuget SNI 01-6683-2002. Departemen Perindustrian RI.
- Handayani, D.W., dan D. Kartikawati 2015. Stik lele alternatif diversifikasi olahan lele (*Clarias sp.*) tanpa limbah berkalsium tinggi. Jurnal ilmiah UNTAG Semarang. 4(11): 109–117.
- Hidayah, R. H., G. N. Oktaningrum, M. H. Fatikasari, dan S. Subiharta. 2021. Kualitas sensoris nugget ayam kub. *MEDIAGRO*. 17(2).
- Hsieh, Y. H. P., F.-M. Leong, dan J. Rudloe. 2001. Jellyfish as food. *jellyfish blooms: ecological and societal importance*. Proceedings of the International Conference on Jellyfish Blooms, Held in Gulf Shores. Alabama, 12–14 January 2000: 11–17.
- Inarest, A. 2014. Pengaruh penggunaan jenis sumber protein dan jenis filler yang berbeda dalam pembuatan nugget ampas tahu. Food Science and Culinary Education Journal. 3(1).
- Jacob, A. M. 2013. Kandungan asam amino, taurin, mineral makro-mikro, dan vitamin B12 ubur-ubur (*Aurelia aurita*) segar dan kering. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 16(1).
- Jacob, A. M., Nurjanah, dan S. Laurensius. 2015. Proksimat dan asam lemak juvenil ikan mas (*Cyprinus carpio*) pada berbagai umur penen. Dinamika Maritim. 5(1): 46-51.
- Junardi, J., I. Mirna, dan S. Syahrul. 2015. Study of consumer acceptance on nugget made of catfish (*Clarias gariepinus*), snail (*Pila ampullacea*), and the combination. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. 2(2): 1-14.
- 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.
- Khong, N. M. H., M. Y. Fatimah, B. Jamilah, B. Mahiran, I. Maznah, K. Wei Chan, dan N. Jun. 2016. Nutritional composition and total collagen content of three commercially important edible jellyfish. Food Chemistry. 196: 953-960.
- Kusumawardani, H. D. 2022. Kandungan gizi dan tingkat kesukaan nugget lele dengan substitusi kacang merah, brokoli, dan labu kuning. Media Gizi Mikro Indonesia. 14(1): 33-42.
- Laksono, M. A., V. P. Bintoro, dan S. Mulyani. 2012. Daya ikat air, kadar air, dan protein nugget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Animal Agriculture Journal. 1(1): 685–696.
- Listiana, T., dan J. T. Isworo. 2016. Sifat fisik, kimia dan organoleptik nugget keong sawah dengan bahan pengisi pati temu ireng. Jurnal Pangan Dan Gizi. 3(2).

- Manuputty, A. 1988. Ubur-ubur (*Scyphomedusae*) dan cara pengolahannya. Balai Penelitian Dan Pengembangan Oseanologi-LIPI8. 2: 49–61.
- Mujayaningsih, E. 2010. Studi Pembuatan Nugets Lele (Kajian Substitusi Tempe dan Jenis Tepung Terigu). University of Muhammadiyah Malang. Skripsi.
- Muliani, B. S. M., Rais, dan Indrayani. 2022. Inovasi pembuatan nugget ikan gabus berbasis rumput laut (*Eucheuma cottonii*) bebas gluten. 8(1): 111-124.
- Muri, M. 2014. Pengaruh penambahan tepung tempe terhadap kualitas dan citarasa naget ayam. Berita Litbang Industri. 3(2): 117-123.
- Murniyati. 2009. Ubur-ubur komoditas perikanan yang mapan. Food Review Indonesia. 4(8): 30–32.
- Nurilmala, M., Nurjanah, dan R. H. Utama. 2009. Kemunduran mutu ikan lele dumbo. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 12(1): 1–16.
- Nurjanah, A. M. Jacoeb, Nurokhmatunnisa, dan D. Pujiati. 2013. Kandungan asam amino, taurin, mineral makro-mikro, dan vitamin B12 ubur-ubur (*Aurelia aurita*) segar dan kering. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 16(2): 95–107.
- Nurrahman, dan J. T. Isworo. 2008. Peran tawas terhadap peruraian protein ikan tongkol. Jurnal Unimus. 1(1): 274-285.
- Nursanto, R. M., A. Mustofa, dan Y. A. Widanti. 2019. Nuget ikan hiu (*Carcharhinus amblyrhynchos*) dengan variasi penambahan jamur tiram (*Pleurotus sp.*). JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI). 4(1).
- Pade, S. W. 2018. Analisis tingkat penerimaan nugget ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis L.*) dengan penambahan bonggol pisang. *Journal Of Agritech Science (JASc)*. 2(2): 90.
- Parsons, T. R., dan C. R. Lalli. 2002. Jellyfish population explosions: revisiting and hypothesis of possible causes. *Societe Fr D'oceanographie*. 40: 111–121.
- Putri, D. N. 2020. Rancangan Penelitian Bidang Teknologi Pangan Analisa Data dengan SPSS dan Minitab. UMMPress.
- Rackmil, M., A. Messbauer, M. Morgano, D. DeNardo, dan S. Ellen. 2009. Investigations into the nutritional composition of moon jellyfish *Aurelia aurita*. *Drum and Croaker*. 40: 34–47.
- Rahmah, F. F., dan I. J. Zakaria. 2017. Kelimpahan ubur-ubur (*Aurelia Aurita L.*) diperaian pantai batu kalang Tarusan, Kabupaten Pesisir Selatan, Sumatera barat. *Dinamika Lingkungan Indonesia*. 4(1): 1-7.
- Raposo, A., A. Coimbra, L. Amaral, A. Gonçalves, dan Z. Morais. 2018. Eating jellyfish: Safety, chemical and sensory properties. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 98(10): 3973–3981.

- Rupawan, R. 2019. Potensi ubur-ubur (*jellyfish*) di perairan estuari pantai timur Sumatera yang belum dimanfaatkan dengan baik. *Fiseries*. 7(1): 12–16.
- Sarofa, U., dan R. Yulistyani. 2013. Pemanfaatan tepung buah lindur (*Bruguiera gymnorhiza*) dalam pembuatan crackers dengan penambahan gluten. *Jurnal Teknologi Pangan*. 6(1).
- Setyaningrum, H. D., dan C. Saparinto. 2014. *Panduan Lengkap Gaharu*. Penebar Swadaya Grup.
- Setyowati, E. 2019. Karakteristik Mutu Fisikokimia dan Sensori Kamaboko Ikan Lemuru (*Sardinella sp.*) dengan Variasi Jenis Bahan Pengikat. Universitas Jember. Skripsi.
- Soedirga, L. C., M. Cornelia, dan J. Fernaldo. 2022. Karakteristik fisikokimia nugget nabati berbasis kacang arab dan akar lotus dengan variasi jenis filler [physicochemical characteristics of chickpea and lotus root plant-based nuggets with a variety of filler types]. *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*. 6(2): 120–136.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik: Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Penerbit Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soekarto, S. T., dan D. R. Adawiyah. 2012. Keterkaitan berbagai konsep interaksi air dalam produk pangan [Interrelation on water interaction concepts in foods]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 23(1): 107.
- Stone, H., R. N. Bleibaum, dan H. A. Thomas. 2020. *Sensory Evaluation Practices*. Academic press.
- Suprayogi, M. S. 2010. Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus Blume*) : Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Naget Itik Serati. Fakultas Teknik Pangan. Universitas Pelita Harapan. Skripsi.
- Tanoto, E. 1994. *Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri*. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Trimaningsih. 2008. Mengenal Ubur-Ubur. *Warta Oseanografi-LIPI*. 22(4): 32-38.
- Tumion, F. F., dan N. D. Hastuti. 2017. Pembuatan nugget ikan lele (*Clarias sp.*) dengan variasi penambahan tepung terigu. *Agromix*. 8(1): 25–35.
- Ubaidillah, A., dan W. Hersulistyorini. 2010. Kadar protein dan sifat organoleptik nugget rajungan dengan substitusi ikan lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pangan dan Gizi*. 1(2).
- Utami, T. A., A. Munandar, dan D. Surilayani. 2022. Analisis mutu fillet ikan lele (*Clarias sp.*) pada penyimpanan suhu chilling dan digoreng. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 10(1): 43–48.
- Vidayana, L. R., F. K. Sari, dan A. Y. Damayanti. 2020. Pengaruh penambahan daun

kelor terhadap penerimaan, nilai proksimat dan kadar zat besi pada nugget lele. Jurnal Sagu. 19(1): 27.

- Wakabayashi, K., H. Sato, Y. Yoshie-Stark, M. Ogushi, dan Y. Tanaka. 2016. Differences in the biochemical compositions of two dietary jellyfish species and their effects on the growth and survival of *I bacus novemdentatus phyllosomas*. Aquaculture Nutrition. 22(1): 25–33.
- 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).
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Wiyono, F. A. 2018. Pengaruh Konsentrasi Isolat Protein Kedelai Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Ikan Gabus (*Channa striata*). Widya Mandala Catholic University Surabaya. Skripsi.
- Yusuf, S., R. Ramli, S. Yusuf, dan J. Apriadi. 2020. Pemanfaatan ubur-ubur merah (*Crambione mastigophora*): hama penyengat menjadi komoditas ekspor Teluk Saleh Pulau Sumbawa. PROSIDING SEMINAR NASIONAL IPPeMas. 1(1): 215–223.
- Yusup, M. 2019. Pengaruh Substitusi Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Fisika, Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). Universitas Brawijaya. Skripsi.
- Zaki. 2009. Budi Daya Ikan Lele (*Clarias batrachus*).