

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, S. N., C. Z. Hassan, N. Arifin, and H. N. Faujan. 2018. Physicochemical properties and consumer preference of imitation chicken *nugget* s produced from chickpea flour and textured vegetable protein. *International Food Research Journal*. 25(3): 1016-1025.
- Akesowan, A., and U. Jariyawaranoon. 2021. Optimization of salt reduction and eggplant powder for chicken *nugget* formulation with white button mushroom as a meat extender. *Food Research*. 5(1): 277-284.
- Anggita, D. A. (2019). Pengaruh Perbandingan Tempe Dengan Labu Siam (*Sechium edule*) dan Jenis Filler Berbasis Kacang-Kacangan terhadap Karakteristik *Nugget* Nabati. Tugas Akhir. Universitas Pasundan: Bandung.
- Apriantini, A., D. Afriadi, N. Febriyani, dan I. I. Arief. 2021. Fisikokimia, mikrobiologi dan organoleptik sosis daging sapi dengan penambahan tepung biji durian (*Durio zibethinus Murr*). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 9(2): 79-88.
- Aris, M., dan N. Asmaq. 2024. Analisis Kandungan Nutrisi *Nugget* Ayam Terfortifikasi Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Journal of Pharmaceutical and Sciences*. 7(1): 115-122.
- Astutik, V. Y. 2017. Tingkat Pengetahuan, Pola Kebiasaan Lingkungan Hidup Berhubungan Dengan Motivasi Ibu Dalam Memilih Kondisi Garam. *Care. Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*. 5(2): 220-230.
- Azzahra, M. F., A. N. Ayuningtyas, A. R. Fransenda, W. Wijanarka, dan E. Kusdiyantini. 2024. Karakterisasi bioplastik tepung hanjeli (*Coix lacryma-jobi* L.) dengan variasi konsentrasi kitosan. *Teknosains: Media Informasi Sains dan Teknologi*. 18(1): 13-21.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2024. Produksi Daging Ayam Buras menurut Provinsi (Ton), 2021-2023. Diakses pada 24 September 2024 di <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NDg2IzI=/produksi-daging-ayam-buras-menurut-provinsi.html>.
- Barros, J. C., T. S. Gois, M. A. Pires, I. Rodrigues, and M. A. Trindade. 2019. Sodium reduction in enrobed restructured chicken *nugget* s through replacement of NaCl with CaCl<sub>2</sub>. *Journal of food science and technology*. 56(8): 3587-3596.
- Bouton, P. E., P. V. Harris, and W. R. Shorthose. 1972. The effects of cooking temperature and time on some mechanical properties of meat. *Journal Food Science*. 97(1): 140-144.
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. SNI 01-6683-2002: *Nugget* Ayam. Jakarta.
- Cahyono, B. 2001. Ayam Buras Pedaging. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Cui, L., J. Chen, Y. Wang, and Y. L. Xiong. 2022. The effect of batter characteristics on protein-aided control of fat absorption in deep-fried breaded fish *nugget* s. *Foods*. 11(2): 1-11.
- Dewi, N. R. K., dan S. B. Widjanarko. 2015. Studi proporsi tepung porang: tapioka dan penambahan NaCl terhadap karakteristik fisik bakso sapi *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3):855-864.
- Eni, W., L. Karimuna, dan K. T. Isamu. 2017. Pengaruh formulasi tepung kedelai dan tepung tapioka terhadap karakteristik organoleptik dan nilai gizi *nugget* ikan kakap putih (*Lates carcarifer, Bloch*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(3): 615-630.
- Fellows, P. J. 2022. *Food Processing Technology: Principles And Practice*. Woodhead publishing: Cambridge.
- Grubben, G. J. H., S. Partohardjono, and T. Evers. 1997. *Plant Resources of South East Asia 10: Cereals*. Backhuys Publishers: Leiden.
- Hafid, H., , N Nuraini , D. Agustina, F. Fitrianiingsih, I. Inderawati, S. H. Ananda, and F. Nurhidayati. 2019. Characteristics of chicken *nugget* s with breadfruit substitution. *Journal of Physics: Conference Series*. 1360(1): 1-6.
- Hakim, L., M. Mariani, dan A. Kandriasari. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Hanjeli (*Coix Lacryma Jobi L*) Terhadap Kualitas Sensoris Kue Pukis. *Journal of Comprehensive Science (JCS)*. 2(8): 1497-1509.
- Harahap, S. E. 2017. Karakterisasi kerenyahan dan kekerasan beberapa genotipe kentang (*Solanum tuberosum* L.) hasil pemuliaan. *Jurnal Pangan*. 26(3):1-7.
- Hariputeri, H., A. A. I. S. Wiadnyani, dan I. P. Suparhana. Studi Perbandingan mocaf dengan tepung hanjeli (*Coix lacryma jobi* L.) terhadap karakteristik sponge cake gluten free. 13(1): 177-192.
- Harliani, W. O., H. Hafid, and M. A. Pagala. 2020. Physical properties of beef *nugget* with the addition of different egg whites. *Indonesian Journal of Animal Agricultural Science*. 2(3): 128-135.
- Hartanti, L., A. Syamsunihar, dan K. A. Wijaya. 2017. Kajian Agronomis dan Kualitas Tepung Berbahan Ubi Kayu Lokal. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*. 3(2): 248-255.
- Hervelly, H. 2019. Karakteristik Flakes yang Dihasilkan dari Tepung Hanjeli (*Coix lacryma jobi* L.) Termodifikasi dengan Metode Heat Moisture Treatment. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*. 6(3): 154-158.
- Histifarina, D., D. Rahadian, and P. N. Ratna. 2020. Hanjeli utilization as a functional food to support food sovereignty *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 443(1): 1-6.
- Irwan. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung hanjeli dalam pembuatan roti soft roll terhadap daya terima konsumen. *Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*. 10(1). 24-30.

- Jayanti, U., D. Dasir, dan I. Idealistuti. 2017. Kajian penggunaan tepung tapioka dari berbagai varietas ubi kayu (*Manihot esculenta Crantz.*) dan jenis ikan terhadap sifat sensoris pempek. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan.* 6(1): 59-62.
- Kementrian Pertanian. 2023. Statistik konsumsi pangan tahun 2023. Pusat Data dan Sistem Pertanian Sekretariat Jenderal, Kementerian Pertanian.
- Keskin, M., A. Arslan, Y. Soysal, Y. E. Sekerli, and N. Celiktas. 2022. Feasibility of a chromameter and chemometric techniques to discriminate pure and mixed organic and conventional red pepper powders: A pilot study. *Journal of Food Processing and Preservation.* 46(6): 305-319.
- Kim, H. K. Kim, J. Lee, G. Kim, J. Choe, H. Kim, Y. Yoon, and C. 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.* 35(1): 19-26.
- Kurniasih, R. 2016. Formulasi Daya Terima Kandungan Gizi dan Kapasitas Antioksidan Pasta Jali (*Coix Lacryma-jobi Linn*) Dengan Penambahan Ekstrak Torbangun. [skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Leo, M., and L. Nollet. 2007. *Handbook of Meat Poultry and Seafood Quality.* Blackwell Publishing John Willey & Son, Inc: New Jersey.
- Ma'ruf, W., D. Rosyidi, L. E. Radiati, dan Purwadi. 2019. Pengaruh jenis dan proporsi penggunaan tepung jagung terhadap daya ikat air dan kualitas organoleptik dari *nugget* ayam kampung. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak.* 14(1): 38-49.
- Masyitha, N. F., Mahdiyah, dan Efrina. 2021. Pengaruh substitusi pangan lokal hanjeli (*Coix lacryma-jobi L*) terhadap daya terima *fettuccine* sukun. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi.* 2(2): 123-128.
- Meita, A. P. D. Rosyidi, dan E. S. Widyastuti. 2013) Pengaruh penambahan pati biji durian terhadap kualitas kimia dan organoleptik *nugget* ayam. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science).* 23(3): 17-26.
- Mizwar, E. D. 2013. Pengaruh Bahan Pengikat Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Nugget Berbahan Baku Belut (*Monopterus Albus*). Skripsi. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Moorthy, S. N. 2004. Tropical sources of starch. Dalam: Eliasson, A.C. (ed). *Starch in Food: Structure, Function, and Application.* CRC Press, Baco Raton, Florida.
- Mustafa, A. 2015. Analisis proses pembuatan pati ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian.* 9(2):\ 118-124.
- Nilai Gizi. 2018. Tepung Singkong/Tapioka. Informasi Nilai Gizi. Diakses pada 03 September 2024 di <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/238/tepung-singkong-tapioka>.

- Nugroho, H. C., U. Amalia, dan L. Rianingsih. 2019. Karakteristik fisiko kimia bakso ikan rucah dengan penambahan transglutaminase pada konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1(2): 47-55.
- Nuraeni, E. 2019. Optimalisasi formula cookies berbasis tepung hanjeli (*Coix lacryma-jobi L.*) dengan menggunakan design expert metoda d-optimal. Tugas Akhir. Universitas Pasundan: Bandung.
- 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.
- Putri, D. P., W. Setiaboma, and D. Kristanti. 2022. Physical quality of coated and uncoated breadcrumbs of Moringa oleifera leaf-fish *nugget* with various fillers. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 980(1): 1-7.
- Putri, W. A., S. Wibowo, dan L. Silitonga. 2019. Kualitas kimia dan nilai organoleptik *nugget* daging itik dengan menggunakan bahan pengisi yang berbeda. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. 8(1): 36-41.
- Rahmawati, N., dan Irawan, A. C. 2021. Pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap mutu organoleptik, fisik dan kimia *nugget* ayam kampung. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. 6(1): 46-53.
- Rahzani, E. A. Zebua, N. Trimedona, dan Y. Muchrida. 2023. Hilirisasi Produk Pangan Berbasis Daging Ayam Di Nagari Koto Tengah Simalanggang, Kecamatan Payakumbuh, Kabupaten Limapuluh Kota. *Journal Of Indonesian Social Society (JISS)*. 1(2): 60-65.
- Rivai, H. P., S. Fathan, dan U. A. Rokhayati. 2023. Kandungan protein dan lemak daging ayam kampung unggul balitnak yang diberi pakan mengandung larva maggot. *Gorontalo Journal of Equatorial Animals*. 2(1): 54-59.
- Setiaboma, W., dan D. Kristanti, D. 2021. Quality of physicochemical and sensory of mushroom (*Pleurotus ostreatus*) chicken *nugget* s with carrageenan and konjac as hydrocolloids. In *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*. 1011(1): 1-7.
- Shanti, D. and A. Kalaikannan. 2014. The effect of the addition of oat flour in low-fat chicken *nugget* s. *Nutrition and Food Sciences*. 4(1): 1-4.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Sriwahyuni E, Theresia P, dan Hippolyta APP. 2007. Pengaruh pemberian the hijau terhadap kadar kolesterol LDL dan HDL pada tikus putih (*rattus norvegicus* strain wistar). *Majalah Kesehatan FKUB* 3 (1). 4-6.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. *Syarat Mutu Tepung Tapioka*. Badan Standardisasi: Jakarta.
- Subagyo, A., dan Amin, T. M. 2015. Potensi tapioka sebagai agen biosizing pada benang kapas. *Dinamika Kerajinan dan Batik*. 32(1): 9-15.

- 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. Conference of Applied Animal Science Proceeding Series. 1(1): 158–166.
- Tamsen, M., H. Shekarchizadeh, and N. Soltanizadeh. 2018. Evaluation of wheat flour substitution with amaranth flour on chicken *nugget* properties. LWT-Food Science and Technology. 91(1): 580-587.
- Tiwari, A., K. R. Mahadik, and S. Y. Gabhe. 2020. Piperine: A comprehensive review of methods of isolation, purification, and biological properties. Medicine in Drug Discovery. 7(1): 1-7.
- Trianawati, M. L., Nurwitri, C. C., Risnawati, T., Rejeki, S., dan Hutami, R. 2022. Karakteristik fisik dan kimia tepung hanjeli (*Coix lacryma-jobi* L.) yang dimodifikasi dengan Na<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>5</sub> dan aplikasinya pada cupcake. Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian. 12(1): 21-31.
- USDA (United State Department of Agriculture). 2023. Chicken *Nugget* s. Food Data Central. Accessed 24 September 2024. Available at: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/2522117/nutrients>.
- USDA (United State Department of Agriculture). 2023. Tapioca Flour. Food Data Central. Accessed 03 September 2024. Available at: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/2663657/nutrients>.
- Usfinit, A. M. M., H. J. D. Lalel, Z. Abidin, Y. T. Rubak, dan 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.
- Utami, E. Y., D. Rosyidi, dan E. S. Widyastuti. 2015. Pengaruh substitusi daging ayam broiler dengan jamur salju (*Tremella fuciformis*) pada kualitas *nugget* ayam. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 10(2): 63-75.
- Wati, M. S. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul (*Rice bran*) dan Jenis Shortening terhadap Sifat Organoleptik Cupcake. Skripsi. UNESA: Surabaya.
- Westphal, E., Wulijarni-Soetjipto, N., Grubben, G. J., Partohardjono, S., Jansen, P. C., Siemonsma, J., and Ginkel, M. van. (1996). Plant Resources of South East Asia no. 7 Bamboos. In Kew Bulletin (Vol. 51, Issue 2).
- Yeater, M., G. Casco, R. K. Miller, and C. Z. Alvarado. 2017. Comparative evaluation of texture wheat ingredients and soy proteins in the quality and acceptability of emulsified chicken *nugget* s. Poultry Science. 96(12): 4430-4438.
- Zurriyati, Y. (2011). Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. Jurnal Peternakan: 8(2): 49-57.