

Dafatar Pustaka

- Agustina, F. 2011. Evaluasi parameter produksi biogas dari limbah cair industri tapioka dalam bioreactor anaerobic 2 tahap. Thesis. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Ariani, D., S. Yanti., dan D. S. Saputri. 2017. Studi kualitatif dan kuantitatif minyak goreng yang digunakan oleh penjual gorengan di kota sumbawa. *Jurnal Tambora*. 2(3): 1-8.
- 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 Dies Natalies UNS*. 4(1): 111-116.
- Astarina Ditta M. 2015. Perbedaan Kualitas Cake Komposit Tepung Jali Varietas Ketan dan Tepung Terigu (skripsi). Fakultas Teknik UNNES.
- Auliah, A. 2012. Formulasi kombinasi tepung sagu dan jagung pada pembuatan mie. *Jurnal Chemica*. 13(2): 33-38.
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. Nugget Ayam. SNI 01-6683-2002. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- BSN. (2002). SNI 01-6683-2002: Nugget Ayam. Jakarta.
- Dahlia, L. (2014). Hidup Sehat Tanpa Gluten. Elex Media Komputindo.
- Evanuarini, H. 2010. Kualitas chicken nuggets dengan penambahan putih telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5(2): 17-22.
- Goal, A. M. L., Wignyanto, dan A.F. Mulyadi. 2014. Kajian proporsi tepung tapioka dan air es dalam pembuatan bakso berbahan utama jamur tiram. *Seminar Nasional APTA*. 1-8.
- Grubben GJH and S Partohardjono (Ed.) 1996 *Plant Resources of South Asia* No. 10. Cereals, 199. Back-huys Publ. Leiden.
- Gumilar, J., Rachmawan, O., dan W. Nurdyanti. 2011. Kualitas Fisikokimia Nugget Ayam yang Menggunakan Filer Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B1). Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Jatinangor.
- Faturohman, T., A. Susilo., dan Mustakim. 2018. Pengaruh penggunaan tepung yang berbeda terhadap tekstur, kadar protein, kadar lemak dan organoleptic pada bakso daging kelinci. *MADURANCH*, 3(1):29-34.

- Harmayani, R. dan N. A. Fajri. 2021. Pengaruh penambahan jamur tiram (*Pleurotus* Sp.) terhadap nilai komposisi kimia dan organoleptic bakso ayam broiler. *Jurnal Sains Teknologi dan Lingkungan*. 7(1):78-90.
- Hikmawanti, N. P. E., Hariyanti, C. A., dan V.P. Viransa. 2016. Kandungan piperin dalam ekstrak buah lada hitam dan buah lada putih (*Piper nigrum* L.) yang diekstraksi dengan variasi konsentrasi etanol menggunakan metode KLT-densitometri. *Media Farmasi*. 13(2): 173-185.
- Huang B.W., Chiang M.T., Yao H.T. 2005. The Effect of Adlay Oil on Plasma Lipids, Insulin and Leptin in Rat. *Phytomedicine* 12 (6-7): 433 –439.
- Irwan, I. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Hanjeli Dalam Pembuatan Roti Soft Roll Terhadap Daya Terima Konsumen. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 10(1), 24-30.
- Jayana, R., Tofani, T. S., Prayoga, D. K., Amalia. R. N., & C. Utami. 2011. Penetapan Kadar Pati dengan Metode Luff Schoorl. Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Khabib, A., A. 2020. Pengaruh penambahan ekstrak bawang putih (*Allium sativum*) dalam pembuatan telur ayam asin metode cair terhadap sifat fisikokimia, mikrobiologi, dan organoleptic. Skripsi. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Semarang. Semarang.
- Kilincceker, O. (2013). Utilization of Oat Flour as Edible Coating Material on Fried Chicken Meat Balls. *Focusing on Modern Food Industry (FMFI)*, 2(1), 36–4
- Koswara, Sutrisno. (2009). Teknologi Pengolahan Roti. 2020, 10 September. [Tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/Teknologi-Roti-dan Praktek](http://Tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/Teknologi-Roti-dan-Praktek).
- Kurnia, A. D. 2018. Pemberdayaan ekonomi berbasis usaha kerakyatan melalui pemanfaatan nugget gondangan (keong sawah) aneka rasa “nuno-nano”. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 1(1): 29-39.
- 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.
- Kusumaningrum, M., dan D. S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai filer (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptic (warna) chicken nugget. *Anim. Agr. J.* 2(1): 370-376.

- Kutschera, M. & W. Krasaekoopt. (2012). The Use of Job's Tear (*Coix Lacryma jobi L.*) Flour to Substitute Cake Flour in Butter Cake. *Au J.T.*, 15(4), 233-238.
- Lawrie, R. A. 1995. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia Press, Jakarta. (Diterjemahkan oleh: Aminuddin Parakkasi).
- Lawrie R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- 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.
- Lis, D. M., Stellingwerff, T., Shing, C. M., Ahuja, K. D., & Fell, J. W. (2015). No Title. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism*, 25(1).
- Liur, I. J. 2020. Kualitas kimia dan mikrobiologis daging ayam broiler pada pasar tradisional Kota Ambon. *Al-Hayat: J. Biol. and Appl. Biol.* 3(2): 59-66.
- Ludvigsson, J.F., Montgomery S.M., Ekbom, A., Brandt, L., & Granath, F. (2009). Small-Intestinal Histopathology and Mortality Risk in Celiac Disease. *JAMA*, 302(11), 1171–1178.
- Masruhah, L. (2008). Pengaruh Penggunaan Limbah Padat Tahu dalam Ransum terhadap Konsumsi Pakan, Pertambahan Bobot Badan dan Konversi Pakan pada Ayam Kampung (*Gallus domesticus*) Periode Grower (Skripsi). Malang: Jurusan Biologi Fakultas Sains.
- Mulyono, I. J., dan R. Utomo. 2008. Optimasi factor control yang berpengaruh terhadap proses pembuatan duck nuggets dengan menggunakan metode Taguchi.
- Mrr.Lukie.T, CC Nurwitri, Titi R, dan H. Rosy. 2022. KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA TEPUNG HANJELI (*Coix lacryma-jobi L.*) YANG DIMODIFIKASI DENGAN NA₂S₂O₅ DAN APLIKASINYA PADA CUPCAKE. *jurnal sains terapan*. 12(1) :21 – 31.
- Novianti, S. Wahyuni, M. Syukri. 2016. Analisis penilaian organoleptic cake brownies substitusi tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 1(1): 58-66.
- Nugraha, B. D. 2019. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Ayam dengan Jenis Tepung yang Berbeda. Semarang. Skripsi. Program studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Nurmala, T dan A.W. Irwan. 2007. *Pangan Alternatif: Berbasis Sereal Minor*. Penerbit Giratuna. Bandung.

- Nurmalia. 2011. Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Alternatif Makanan Siap Saji Rendah Lemak Dan Protein Serta Tinggi Serat. Skripsi. Jurusan Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.
- Penko, A., Polak, T., Polak, M.L., Požrl, T., Kakovič, D., Žlender, B. and Demšar, L. 2015. Oxidative stability of n-3-enriched chicken patties under different package-atmosphere conditions. *Food chemistry*. 168: 372-382.
- Permadi SN, Mulyani, S., Hintono A. 2012. Kadar Serat, Sifat Organoleptik, Dan Rendemen Nugget Ayam Yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang.
- Poernomo, D., S. H. Suseno, dan B. P. Subekti. 2013. Karakteristik fisika kimia bakso dari daging lumat ikan layaran (*istiophorus orientalis*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 16(1): 58-68.
- Pratama, M. 2017. Identifikasi atribut aroma dan rasa rempah dengan profiled test. *Jurnal Agroindustri Halal*. 3(2): 126-132.
- Pratiwi, N. M., I. Widiastuti, dan A. Baehaki. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori bakso ikan gabus (*channa striata*) dengan penambahan genjer (*limnocharis flava*). *Jurnal Fishtech*. 5(2):178-189.
- Rachmawati, S. R. 2016. Analisis sensori produk stik sukun (*Artocarpus altilis*) dengan perlakuan pendahuluan blanching dan perendaman dalam larutan kalsium klorida. *Jurnal Kesehatan*. 7(3): 388-393.
- Radhitya, A. 2015. Pengaruh pemberiang tingkat protein ransum pada fase grower terhadap pertumbuhan puyuh (*cortunix japonica*). Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran. Jatinangor.
- Ramadhani, G. A., M. Izzati, dan S. Parman. 2012. Analisis proximat, antioksidan dan kesukaan sereal makanan dari bahan dasar tepung26 (*Zea mays* L.) dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata* Durh). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 20(2):32-40.
- Revilla, I., Vivar-Quintana, A.M. and O. Fuentes-Cuervo. 2003. Effect of processing on texture in canned artichokes. In V International Congress on Artichoke .660: 551-556.
- Rini, H. M., D. Pranomo., dan A. Nugraheni. 2017. Factor-faktor yang mempengaruhi Tingkat konsumsi garam beryodium pada ibu rumah tangga di desa gembong kecamatan gembong kabupaten pati. *Jurnal Kedokteran Diponegiri*. 6(2): 632-644.
- Rujiah, R. Ninsix., dan Z. Hayati. 2013. Pengolahan nugget sayur. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2(1): 35-47.

- Setyaningsih, D., A. Apriyantonno., dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Cetakan Pertama. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan II. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soewarno, T. S. 2020. Teknologi Hasil Ternak. IPB Press. Bogor.
- Sri, H.C.D. 2013. KUALITAS KIMIA DAGING AYAM KAMPUNG DENGAN RANSUM BERBASIS KONSENTRAT BROILER. Jurnal AgriSains.4(6).
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., D. Damaiyanti., dan N. Fanggih. 2006. Ekstrak bawang putih bubuk dengan menggunakan proses spray drying. Jurnal Teknik Kimia. 9(2): 6268.
- Suarti, B., U. R. B. Bara., dan M. Fuadi. 2016. Pembuatan bakso dari biji lamtoro (*leucaena leucocephala*) dengan penambahan putih telur dan lama perebusan lamtoro. Agrium. 20(1): 308-313.
- Taus, A. L., P. K. W. Kia. 2022.. pengaruh penggunaan bahan pengikat yang berbeda terhadap daya ikat air, kadar air dan kandungan serat kasar nugget ayam. J. trop. Anim. Sci. and Technol. 4(1): 74-81.
- Tesse, A. M., I. Nurhinaya., dan H. Hafid. 2015. Nugget daging ayam afkir tersubstitusi otak ayam (daffa) komposisi kimia dan organoleptik. Fakultas Peternakan. Universitas Halu Oleo.
- Winarno, F. G. 1991. Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 1993. Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen. PT Gramedia.Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- 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, E., L. Suryaningsih., A. Pratama., D. S. Putra., dan N. Runtini. 2016. Karakteristik fisik, kimia dan nilai kesukaan nugget ayam dengan penambahan pasta tomat. Jurnal Ilmu Ternak. 16(2):95-99.

- Yuanita, I., dan L. Silitonga. 2014. Sifat kimia dan palatabilitas nugget ayam menggunakan jenis dan konsentrasi bahan pengisi yang berbeda. *Jurnal Ilmu Hewan Tropika*. 3(1): 1-5.
- Yulianto Fiky, Yustanto, A. Suprpto. 2006. Pengembangan Plasma Nuftah Hanjeli (*Coix lacryma-jobi*) Sebagai Pangan Potensial Berbasis Tepung di Pluncut Kabupaten Bandung. Laporan PKM UNPAD.