

## DAFTAR PUSTAKA

- Aihena, S. N., Y. M. J. Taihuttu, dan H. Rahawarin. 2023. Perbandingan efektivitas daya antibakteri minyak seith dengan minyak bawang putih (*Allium sativum*) terhadap pertumbuhan *Pseudomonas aeruginosa*. Medical Scope Journal. 6(1): 28-33
- Alamsyah, A., E. Basuki., Prarudiyanto, dan Cicilia. 2019. Diversifikasi produk olahan daging ayam. Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram. 1(1):56-57.
- Alifianita, N., dan A, Sofyan. 2022. Kadar air, kadar protein, dan kadar Serat pangan pada cookies dengan substitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung rebung. Jurnal Pangan dan Gizi. 12(2): 37-45.
- Ambarsari, I., S. Sarjana, dan A. Choliq. 2009. Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung ubi jalar. Jurnal standardisasi. 11(3): 212-219.
- Apriantini, A., D. Afriadi, N. Febriyani, dan I. I. Arief. 2021. Fisikokimia, mikrobiologi, dan organoleptik sosis daging sapi dengan penambahan tepung biji durian (*Durio Ziberthinus Murr*). Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Pertanian. 9(2): 79-88.
- Arifin, B., dan S. Ibrahim. 2018. Struktur, bioaktivitas dan antioksidan flavonoid. Jurnal Zarah. 6(1): 21-29.
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. Nugget Ayam. Badan Standardisasi Nasional. SNI 01-6683-2002. Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 2014. Populasi Ayam Ras Pedaging. Badan Standar Nasional SNI 6683. Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 2023. Chicken Nugget. Badan Standar Nasional SNI 6683. Jakarta.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian (Balitkabi), Kementerian Pertanian. 2015. Varietas Unggul Aneka Kacang dan Umbi.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet, dan M. Wooton. 1985. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta.
- Cahyati, A. I., N. Nurrahman, dan S. Aminah. 2022. Sifat Kimia dan Fisik Engay Food Berbasis Ikan Kembung dengan Penambahan Kedelai Hitam. Jurnal Teknologi Pertanian. 11(1): 9-17.
- 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.
- 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.

- Damayanti, R., C. N. Fahmi, dan R. Efendi, R. 2015. Sifat Fisik Minyak Astiri Daun Pala (*Myristica fragrans* Houtt) Aceh Selatan. J. BioLink. 1 (2): 76-80.
- Djohar, M.A., S. M. Timbowo, dan F. Mentang. 2018. Tingkat kesukaan panelis terhadap penyedap rasa alami hasil samping perikanan dengan edible coating dari karagenan. Media Teknologi Hasil Perikanan, 6(2): 37-41.
- Engelen, A. 2018. Analisis kekerasan, kadar air, warna dan sifat sensoripada pembuatan keripik daun kelor. Journal of Agritech Science. 2(2): 10-15
- Estiasih, T., P. W. D. Rukmi., dan W. Elok. 2017. Umbi-umbian dan Pengolahannya. UB Media. Malang.
- Fahrullah, F., M. Ervandi, S. Mokoolang, Y. A. Gobel, dan M. M. Djibran. 2023. Pendampingan pembuatan chicken nugget singkong untuk meningkatkan keanekaragaman produk pangan hewani. Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA. 6 (1): 358-362.
- Fatimatuzahro, D., Tyas, D. A., & Hidayat, S. 2019. Pemanfaatan ekstrak kulit ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai bahan pewarna alternatif untuk pengamatan mikroskopis *Paramecium* sp. dalam pembelajaran biologi. Journal of Biology and Applied Biology. 2(1): 1-7.
- Fauzanin, A., Lukman, H., & Rahayu, P. 2013. Pengaruh penggantian sebagian tepung terigu dengan tepung jagung terhadap produksi nugget daging ayam. Jurnal Teknologi Pangan. 1(2), 1-7.
- Fitriyani, E., Nuraenah, N., & Nofreena, A. 2017. Tepung ubi jalar sebagai bahan filler pembentuk tekstur bakso ikan. Jurnal Galung Tropika. 6(1): 19-32.
- Fitrianingsih, P. D. Isnaeni, Y. Yaddi, R. Librani, F. A. Auza, dan P. N. K. Prasanjaya. 2020. Physical and organoleptic properties of chicken meatball prepared with varied gelling agents. International Conference: Improving Tropical Animal Production for Food Security. 465(1): 012015.
- Gusungi, D. E., W. Maarisit, H. Hariyadi, dan N.O. Potalangi. 2020. Studi Aktivitas Antioksidan Dan Antikanker Payudara (MCF-7) Ekstrak Etanol Daun Benalu Langsung Dendrophthoe pentandra. The Tropical Journal of Biopharmaceutical. 3(1): 166-174.
- Hafid, H., Nuraini, D. Agustina, Fitrianingsih, Inderawati, dan Hasnudi. 2018. pH, cooking loss, and yield of chicken nuggets with intestine substitution. International Journal of Agronomy and Tropical Plants. 9-13.

- Hajrawati, M. Fadliah, Wahyuni, dan I. I. Arief. 2016. Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3): 386-389.
- Hambali, M., F. Mayasari, dan F. Noermansyah. 2014. Ekstraksi antosianin dari ubi jalar dengan variasi konsentrasi solven dan lama waktu ekstraksi. *Teknik Kimia*. 20(2): 25-35.
- 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
- Hapsari, N. A., B. Yudhistira, dan R. Utami. 2023. Karakteristik hard candy minyak atsiri daun kemangi dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 17(1): 159-168.
- Hashemi, A. dan A. Jafarpour. 2016. Rheological and microstructural properties of beef sausage batter formulated with fish fillet mince. *Journal of food science and technology*. 53(1): 601-610.
- Hasri, D. U., dan M. Nur. 2017. Substitusi Tepung tapioka dengan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas blackie*) pada produk nugget udang. *Jurnal Online Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan*. 4(1): 2-4.
- Hastuti, S., S. Suryawati, dan I. Maflahah. 2015. Pengujian sensoris nugget ayam fortifikasi daun kelor. *Agrointek*. 9(1): 71-75.
- Hayati, R., N. Mayani, R. Husna, dan I. Sulaiman. 2023. Pengolahan nugget ayam dan penerimaannya melalui organoleptic di Desa Krueng Lam Kareung Kecamatan Indrapusi Aceh besar. *Jurnal Pengabdian Mahakarya Masyarakat Indonesia*. 1(1): 19-24.
- Haq, A.N., D. Septinova, dan P. E. Santosa. 2015. Kualitas fisik daging dari pasar tradisional di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(3): 98-103
- Herdiana, N., S. Susilawati, D. Koesoemawardani, dan E. Rahayu. 2023. Penambahan tepung ubi Jalar ungu (*Ipomea batatas* L) dan tapioka sebagai bahan pengisi pembentuk tekstur nugget ikan lele. *agriTECH*. 43(2): 127-133.
- Herz, E., P. Moll, C. Schmitt, dan J. Weiss. 2023. Binders in foods: definition, functionality, and characterization. *Food Hydrocolloids*. 145: 1-13.
- Hidayah, R., I. Ambarsari, dan S. Subiharta. 2019. Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 21(2): 93.
- Hidayah, R., G. N. Oktaningrum, M. H. Fatikasari, dan Subiharta. 2021.

- Kualitas sensoris nugget ayam KUB chicken nugget sensorical quality. *MEDIAGRO*. 17(2): 146-153.
- Ibroham, M. H., S. Jamilatun, dan I. D. Kumalasari. 2022. A review: Potensi tumbuhan-tumbuhan di Indonesia sebagai antioksidan alami. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ*. 1(1):1-6
- Jayanti, K., E. Suroso, S. Astuti, dan N. Herdiana. 2023. Pengaruh perbandingan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan tapioka sebagai bahan pengisi terhadap sifat kimia, fisik, dan sensori nugget ikan baji-baji (*Grammoplites scaber*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 2(2):250–263.
- 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.
- Kanoni, S. dan S. Naruki. 1992. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Hewan I*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2019. *Statistik Pertanian (Agricultural Statistics) 2019*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian Republik Indonesia, Jakarta, Indonesia.
- Komansilan, S. dan S. Sakul. 2018. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap sifat kimia chicken nugget ayam petelur afkir. *Zootec*. 38(2): 357-367.
- Kurniasari, E., S. Waluyo, C. dan Sugianti. 2015. Mempelajari Laju Pengeringan Dan Sifat Fisik Mie Kering Berbahan Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Tapioka. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol*, 4(1): 1-8.
- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang. *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 9(1): 1-8.
- Lana, A., dan L. Zolla. Proteolysis in meat tenderization from the point of view of each single protein: a proteomic perspective. *Journal of Proteomics*. 147: 85-97.
- Lawrie, R.A. 2003. *Meat Science* 5<sup>th</sup> Edition. University of Nottingham. Cambridge.
- 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.
- Malini, D. R., I. I. Arief, dan H. Nuraini. 2016. Utilization of durian seed flpur

- as filler ingredient of meatball. Media Peternakan. 39(3): 161-167.
- Maulana, A. dan H. Artahsastra. 2020. Pemanfaatan kacang kedelai sebagai pengganti ayam dalam pembuatan penyedap rasa. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. 15(1): 1-4.
- Mawati, A., E. H. B. Sondakh, J. A. D. Kalele, dan R. Hadju. 2017. Kualitas chicken nugget yang difortifikasi dengan tepung kacang kedelai untuk peningkatan serat pangan (*dietary fiber*). Jurnal Zootek. 37(2): 464-473
- Millan, A. dan Y. Sirante. 2019. Penggunaan Mikrokapsul Oleoresin Fuli Pala (*Myristica fragrans* Houtt.) Untuk Meningkatkan Daya Simpan Daging Ayam Broiler. ISSN: 2655-0881
- Mir, N.A., A. Rafiq, F. Kumar, V. Singh, dan Shukla. 2017. Determinants of Broiler Chicken Meat Quality and Factors Affecting Them. Journal of Food Science and Technology, 54 (10): 2997-3009.
- 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.
- Muliana, G.H., N. K. Indah, M. R. Hariri, I. W. Suanda, I. B. G. Darmayasa, A. B. Setiawan, D.R.T. Sari, A. Ulimaz, H. A. Herlambang, F. Fahdi, dan T. Bachtiar. 2023. Rempah Dan Herbal Di Pekarangan Rumah. Get Press. Indonesia.
- Noach, Y. R., A. F. F. Kehik, dan G. M. Sipahelut. 2022. Karakteristik kimia sosis itik manila yang diproses menggunakan tepung ubi jalar ungu sebagai substitusi tapioka. Journal of Tropical Animal Science and Technology. 4(1): 1-9.
- Nullah, L. N., H. Hafid, dan A. Indi. 2016. Efek bahan filler lokal terhadap kualitas fisik dan kimia bakso ayam petelur afkir. Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis. 3(2): 58-63.
- Nugraheni, N. F. 2021. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). Skripsi. Departemen Teknik Pertanian dan Biosistem. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nurdjanah, S. dan N. Yuliana. 2019. Ubi Jalar Teknologi Produksi dan Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi. CV. Anugerah Utama Raharja. Bandar Lampung.
- Patty, P. V. 2015. Pengaruh lama fermentasi terhadap ranciditas minyak kelapa yang diproduksi secara tradisional. Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan. 1(2): 146-152.
- Paramita, A. H. Dan W. D. R. Putri. 2015. Pengaruh penambahan tepung bengkuang dan lama pengukusan terhadap karakteristik fisik,

- kimia, dan organoleptik flake talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 1071-1082.
- Purwono, dan Purnamawati. 2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Unggu*. Penebar Swada. Jakarta.pu
- 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.
- Putri, I. E., I. Iswahyudi, dan N. Nuraida. 2022. Sifat fisik permen jeli berbasis gelatin tulang ikan nila merah (*oreochromis niloticus*) dengan penambahan sari kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan*: 1(1): 34-39.
- Prasonto, D., E. Riyanti, dan M. Gartika. 2017. Uji aktivitas antoksidan ekstrak bawang putih (*Allium sativum*). *Jurnal Dental*. 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
- Prijambodo, M. O., C. Y. Trisnawati., dan A. M. Sutedja. 2014. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik sosis ayam dengan proporsi kacang merah kukus dan minyak kelapa sawit. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 13(1): 6–11.
- Priska, M., N. Peni, L. Carvallo, dan Y. Ngapa. D. 2018. Antosianin dan pemanfaatannya. *Indonesian E-Journal of Applied Chemistry*. 6(2): 79-97.
- Purbasari, K. dan A. R. Sumadji. 2018. Studi variasi ubi jalar (*Ipomoea batatas* L) berdasarkan karakter morfologi di Kabupaten Ngawi. *Studi Variasi Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L) Berdasarkan Karakter Morfologi Di Kabupaten Ngawi*. 5(2): 78-84.
- Quan, T. H. dan S. Benjakul. 2019. Duck egg albumen: physicochemical and functional properties as affected by storage and processing. *Journal Food Science Technology*. 56(3): 1104-1115.
- Rahayu, R., S. Yuliani, dan S. Haryani. 2023. Perbandingan Karakteristik Pati Modifikasi Heat Moisture Treatment, Asetilasi dan Kombinasi Ganda. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 8(3): 1-6
- Rahmadaeni, K. I., I. K. Suter, dan I. M. Sughita. 2019. Pengaruh rasio daging ayam broiler (*Gallus domesticus*) dengan jamur merang (*Volvariella volvacea* S.) terhadap karakteristik tum ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(3):303-312.
- 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.



- Rosa, A., I. Pinna, A. Piras, S. Porcedda, dan C. Masala. 2022. Flavoring of sea salt with Mediterranean aromatic plants affects salty taste perception. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 102(13): 6005-6013.
- Rosida D. F., U. Sarofa, dan R. C. Dewi. 2015. Karakteristik fisiko kimia sosis ayam dengan penggunaan konsentrat protein biji lamtoro gung (*Leucaena leucocephala*) sebagai emulsifier. *Jurnal Teknologi Pangan*. 9(1): 2-7
- Rosidah, R. 2014. Potensi ubi jalar sebagai bahan baku industri pangan. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*. 1(1).
- Rosmawati, A. B. Tawali, M. I. Said, S. F. Sari, L. O. Anwar, I. N. Nurdin, A. Said. A. Tamtama, M. N. A. Rahman, dan N. Huda. 2023. Characteristics of the beef check meat-based sausage added with snakehead (*Channa striata*) gelatin. *International Journal of Food Science*. 1-13.
- Salim, M., A. Dharma, E. Mardiah, dan G. Oktoriza. 2017. Pengaruh kandungan antosianin dan antioksidan pada proses pengolahan ubi jalar ungu. *Jurnal Zarah*. 5(2): 7-12.
- Santhi, D. dan A. Kalaikannan. 2014. The Effect of The Addition of Oat Flour in Low-Fat Chicken Nuggets. *Journal Nutrition and Food Science*. 4(1):1-4.
- Saragih, R. 2014. Nugget jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai alternatif pangan sehat vegetarian. *E-Journal WIDYA Kesehatan dan Lingkungan*. 1(1): 36813.
- Sayuti, I. K. dan I. R. Yenrina. 2015. Antioksidan. APPTI. Padang
- Sembong, R. S., S. M. Peka, P. R. Kale, dan G. E. M. Malelak. 2019. Kualitas sosis babi yang diberi tepung talas sebagai pengganti tepung tapioka. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 6(1): 1-9.
- Setiaboma, W., D. Desnilasari, A. C. Iwansyah, D. P. Putri, W. Agustina, E. Sholichah, dan A. Herminiati. 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): 9-18.
- Setyadjid, O. P. dan Z. Setyaningrum. 2022. Uji organoleptik dan uji kadar air formulasi brownies kukus tepung ubi jalar ungu dan tepung Mocaf. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan*. 3(02): 45-52.
- Skunca, D., I. Tomasevic, I. Nastasijevic, V. Tomovic, dan I. Djekic. 2018. Life cycle assessment of the chicken meat chain. *Journal of Cleaner Production*. 184(1): 440-450.
- Soedirga, L. C., M. Cornelia, dan J. Fernaldo. 2022. Karakteristik Fisikokimia nugget nabati berbasis kacang arab dan akar lotus

- dengan variasi jenis filler. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 6(2): 120-136.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University. Cetakan keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University. Cetakan kelima. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sukardi, S., N. I. A. Iqbal, dan S. Winarsih. 2021. Kajian Antioksidan, Total Fenol & Total Flavonoid Jamu Selokarang yang diformulasi dengan Jinten Hitam (*Nigella sativa*). *Food Technology and Halal Science Journal*. 4(1): 39-51.
- Sulistyaningrum, T. W. Dan I. Christiana. 2022. Pemenuhan Gizi Ikan melalui Diversifikasi Olahan Hasil Perikanan dan Sayur Lokal Kalimantan Tengah. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. 11(1): 1-5.
- Suloi, A. F. 2021. Bioaktivitas Pala (*Myristica fragrans Houtt*) Ulasan Ilmiah. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*. 3(1): 11-18.
- Suprpti, M.L. 2003. *Tepung Ubi Jalar: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Susanti, M. 2016. *Pengaruh Penggantian Tepung Tapioka dengan Tepung Talas (*Colocasia esculenta* L.) terhadap Kadar Protein, Lemak, Karbohidrat dan Abu Sosis Fermentasi*. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya Malang.
- Syahputra, D. M., Nazaruddin, dan S. Cicilia. 2021. The effects of carrageenan addition on the quality of broiler chicken meatballs. *International Journal of Advance Tropical Food*. 3(2). 67-76.
- Syafie, Y., Nurdiyanawati, dan Djumadil. 2023. Substitusi filler dengan penambahan tepung labu kuning (*Cucurbitamoschata*) terhadap uji organoleptik dan kadar air nugget ayam petelur afkir. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian*. 3(1): 13-19.
- Talebe, Y. B., I. Rodianawati, 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. *In Conference of Applied Animal Science Proceeding Series*. 20(1): 158-166.
- Taus, A. L., P. K. Tabuk, dan K. W. Kia. 2022. Pengaruh penggunaan bahan pengikat yang berbeda terhadap daya ikat air, kadar air dan kandungan serat kasar nugget ayam. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*. 4(1): 74-81.
- Tellez, T. M. E., E. S. V. Aguilar, M. T. A. Rojas, D. O. D. Guineo, R. Quevedo, O. Díaz, J. M. B. Montes. 2020. Garlic (*Allium sativum* L.) and Its beneficial properties for health: a review. *Agroindustrial*



Science. 10(1): 103-115.

- Trinh, T. dan S. Glasgow. 2012. On the texture profile analysis test. Quality of Life through Chemical Engineering
- Wete, E. M., S. Sio, dan K. W. Kia. 2019. Aktivitas Antioksidan, Kadar Air, Nilai pH dan Total Fenolik Dendeng Sapi yang di Curing Menggunakan Ekstrak Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). Journal of Animal Science. 4(4): 56-59.
- Wardhani, D. H., H. Cahyono, P. Purwanto, H. Hargono, S. Sumardiono, dan H. Hadiyanto. 2017. Komparasi karakteristik tekstural bakso bersubstitusi tepung porang dengan bakso komersial UKM sehat. Prosiding Sains Nasional dan Teknologi 1(1): 1-8
- Widhaswari, V. A. dan W. D. R. Putri. 2014. Pengaruh Modifikasi Kimia Dengan Sttp Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(3): 121-128.
- Winardi, R. R. dan H. A. Prasetyo. 2020. Perubahan komposisi kimia dan aktivitas antioksidan pada pembuatan tepung dan cake ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.). Agrica Ekstensia.14(1).
- Winarno dan Rahayu T. S. 1994. Bahan tambahan makanan dan kontaminan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Windiharja, D. F. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Pati Garut Terhadap Keempukan, Kadar Air, Daya Ikat Air, Warna Dan Ph Bakso Daging Kuda. Skripsi. Progam Studi Peternakan. Universitas Brawijaya.
- Witman, S., D. P. Devry, N. Gultom, A. T. Subangkit, D. Kristanti, W. Setiaboma, A. Herminiati, dan E. D. Hapsari. 2024. Karakteristik fisikokimia bakso ikan sebelah (*Psettodes erumei*) kombinasi daun kelor (*Moringa oleifera* Lam). Jurnal Agroindustri. 14(2): 167-179.
- Wulandari, Y. A., S. Sularno, dan J. Junaidi. 2016. Pengaruh varietas dan sistem budidaya terhadap pertumbuhan, produksi, dan kandungan gizi jagung (*Zea mays* L.). Jurnal Agrosains Dan Teknologi. 1(1): 20-30
- Yahya, E., T. I. P. Suseno, dan Setijawati, E. 2013. Pengaruh penambahan tepung menjes terhadap sifat fisik dan organoleptik nugget ayam. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 12(2): 63-68.
- Yuda Teruna. 2014. Total Fenolik, Flavonoid Serta Aktivitas Antioksidan Ekstrak N-Heksana, Diklorometan dan Metanol Amaranthus Spinosus L EM5- Bawang Putih. Jurnal Online Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. 1(2): 14.
- Yuliansar, Y., R. Ridwan, dan H. Hermawati. 2020. Karakterisasi pati ubi jalar putih, orange, dan ungu. Jurnal Saintis.1(2): 1-13.