

DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah, D.N., 2022. Pengaruh Perbedaan Bagian Daging Ayam Broiler terhadap Kandungan Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Ayam. *ANOVA: Journal of Animal Husbandry*, 1(2):81-87.
- 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. and 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.
- Amora, S. and Sukesu, S., 2013. Ekstraksi Senyawa Antioksidan pada Nugget-Rumput Laut Merah, *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 2(2):C23-C25.
- Arby A, Desmelati dan Sumarto. 2015. Pengaruh Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) Terhadap Mutu Nugget Cumi-Cumi (*Loligo Sp.*). *Jurnal Jum* hal 06. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau. Riau.
- Ariyani, M., H. Syahrumsyah, and S. Agustin. 2019. Pengaruh formulasi daging kelinci dan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) terhadap sifat kimia dan organoleptik bakso. *Journal of Tropical AgriFood*, 1(1):1-8.
- Arziyah, D., L. Yusmita, and R. Wijayanti. 2022. Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2):105-109.
- Benjamin, O., D. Gamrasni. 2020. Microbial, nutritional, and organoleptic quality of pomegranate juice following high-pressure homogenization and low-temperature pasteurization. *Journal of Food Science* Vol. 85 (3): 592–599.
- Bulkaini, D. Kisworo, dan M. Yasin. 2019. Karakteristik fisik dan nilai organoleptik sosis daging kuda berdasarkan level substitusi tepung tapioka. *Jurnal Veteriner*. 20(4): 548-557.
- Chang, H., C. Zhou, J. He, D. Pan, Y. Wang, X. Zhang, dan J. Cao. 2020. Identifying and characterizing the components related with the brown color of Chinese sugar-smoked chicken during processing. *Poultry Science Journal Pre-proof*. 1-29.
- El Husna, N., Novita, M. and Rohaya, S., 2013. Kandungan antosianin dan aktivitas antioksidan ubi jalar ungu segar dan produk olahannya. *AgriTech*, 33(3), pp.296-302.
- Fanani, Z., 2013. Evaluasi usaha peternakan ayam pedaging di Kabupaten

- Malang. Thesis. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Febriyanti, A. P., S. J. Iswarin, dan Susanti. 2018. Penetapan kadar piperin dalam ekstrak buah lada hitam (*Piper nigrum* Linn.) menggunakan liquid chromatography tandem mass spectrometry (LC-MS/MS). *Jurnal Ilmiah Farmasi Faarmasyifa*. 1(2): 69-79.
- Fitriyani, E. 2017. Tepung ubi jalar bahan filler pembentuk tekstur bakso ikan. *Jurnal Galung Tropika*. 6(1): 19-32.
- Hajrawati, M. Fadiah, 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.
- Imanni ngsih, N. 2012. Pr ofi I Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Panel Gizi Makan*, 35 (1):13-22.
- Juarez, M., N. Aldai, O. Lopez-Campos, M.E.R. Dugan, B. Uttaro, dan J. L. Aalhus. 2012. Beef Texture and Juiciness. *Handbook of Meat and Meat Processing*. CRC Press. United States.
- Kaderi, H. 2015. Arti Penting kadar abu pada bahan olahan. *Artikel Ilmiah Balai Penelitian Pertanian Lahan Rawa (Balittra)*.
- Komansilan, S., dan Sjaloom S. 2017. Pengaruh penggunaan beberapa jenis filler terhadap sifat kimia chicken nugget ayam petelur afkir. *Zootec*. 38(2) 357-367.
- Kurniasari, E., Waluyo, S. and Sugianti, C., 2015. Mempelajari Laju Pengeringan Dan Sifat Fisik Mie Kering Berbahan Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Tapioka The Study Of Drying Rate And Physical Characteristics Of Dried Noodles With Mixed Tapioca And Wheat Flour. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(1): 1-8.
- Kusumanegara, A.I. and Y. Erwanto. 2012. Kualitas Fisik, Sensoris dan Kadar Kolesterol Nugget Ampela dengan Imbangan Filler Tepung Mocaf yang Berbeda. *Buletin Peternakan*, 36(1):19-24.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu daging. Edisi ke-5. Penerjemah: Aminudin Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- 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.
- Lestari, D., L. C. Suluhingtyas, dan D. Ariono. 2023. The effect of natural
- Malini, D. R., I. I. Arief, dan H. Nuraini. 2016. Utilization of durian seed flour as filler ingredient of meatball. *Media Peternakan*. 39(3): 161-167.

- Martiyanti, M. A. A. dan V. V. Vita. 2018. Sifat organoleptik mi instan tepung ubi jalar putih penambahan tepung daun kelor. *Jurnal Teknologi Pangan*. 1(1): 1-13.
- Mawati, A., E.H.B. Sondakh, J.A.D. Kalele, R. Hadju, 2017. Kualitas chicken nugget yang difortifikasi dengan tepung kacang kedelai untuk peningkatan serat pangan (dietary fiber). *Jurnal Zooteh*, 37(2): 464 – 473
- Montolalu, S., A. Lontaan, S. Sakul, dan A. Dp. Mirah. 2013. Sifat fisiko kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Zooteh*. 32(5): 1-13.
- Moulia, M. N., R. Syarief, E. S. Iriani, H. D. Kusumaningrum, dan N. E. Suyatma. 2018. Antimikroba ekstrak bawang putih. *Jurnal Pangan*. 27(1): 55-66.
- Murdiati, A., S. Anggrahini, and A. Alim. 2015. Peningkatan kandungan protein mie basah dari tapioka dengan substitusi tepung koro pedang putih (*Canavalia ensiformis* L.). *Agritech*, 35(3):251-260.
- Nafsiyah, I., S. Diachanty, S.R Sari, R.R Rizki, R.R., S. Lestari, n. and Syukerti, N., 2022. Profil Hedonik Kemplang Panggang Khas Palembang Hedonic Profile of Palembang'S Kemplang Panggang. *J. Ilmu Perikan*. Air Tawar, 3(1): 2774-244.
- Nindyarani, A.K., Sutardi, S. and Suparmo, S., 2011. Karakteristik kimia, fisik dan inderawi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* Poiret) dan produk olahannya. *Agritech*, 31(4).
- Noer, S.W.M. and Wijaya, M., 2017. Kadirman. 2017. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L) Berbagai Varietas sebagai Bahan Baku Pembuatan Kue Bolu Kukus. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(4):60-71.
- Nullah. L. N., H. Harapin., dan A. Indi. 2016. Efek Bahan Filler Lokal Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Bakso Ayam Petelur Afkir. *JITRO*. 3(2): 59-63.
- Nurhayati, D.R., Ts, M.P. and Yusof, S.F.B., 2022. Herbal dan rempah. Scopindo Media Pustaka.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi waktu ekstraksi lemak dengan metode soxhlet menggunakan perangkat alat mikro soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*. 1(2):29-35.
- Permatasari, N. D. 2024. Uji sensoris dan uji angka lempeng total (alt) nugget ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) variasi penambahan ampas tahu. *AGROFOOD: Jurnal Pertanian dan Pangan*. 6(1): 35-42.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. 2018. Antosianin dan pemanfaatannya. *Indonesian E-Journal of Applied Chemistry*. 6(2): 79-97.

- Purwanto, D., 2015. Pengaruh ukuran partikel tempurung sawit dan tekanan kempa terhadap kualitas biobriket. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 33(4):303-313.
- Puspitasari, D. 2008. Kajian substitusi tapioka dengan rumput laut (*Euchema cottoni*) pada pembuatan bakso. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- 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.
- Rahmadani, K. I. 2019. Pengaruh Rasio Daging Ayam Broiler (*Gollus domesticus*) dengan Jamur Merang (*Volvariella volvacea* S.) terhadap Karakteristik Tum ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(3):303-312
- Ratulangi, F.S. and S.C. Rimbing. 2021. Mutu sensoris dan sifat fisik nugget ayam yang ditambahkan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L). *Zootec*, 41(1): 230-239.
- Ridhani, M.A. and N Aini. 2021. Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3):61-68.
- Rijal, M., Natsir, N.A. and Sere, I., 2019. Analisis kandungan zat gizi pada tepung ubi ungu. *Jurnal Biotek*, 7(1):48-57.
- Rosa, A., Pinna, I., Piras, A., Porcedda, S. and Masala, C., 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.
- Roziqin, M., 2021. Kadar protein daging dada ayam broiler akibat pencampuran hidrolisat ikan pada pakan dengan variasi konsentrasi dan lama pemberian pakan (Doctoral dissertation. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam.
- Safari, A., Ginting, S.D.R.B., Fadhlillah, M., Rachman, S.D., Anggraeni, N.I. and Ishmayana, S., 2019. Ekstraksi dan penentuan aktivitas antioksidan ekstrak ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.). *al Kimiya: Jurnal Ilmu Kimia dan Terapan*, 6(2):46-51.
- Santosa, I., A. P. Winata, E. Sulistiawati. 2016. Kajian sifat kimia dan fisika tepung ubi jalar putih hasil pengeringan cara sangria. Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta. Yogyakarta.
- Santoso, W. E. A. dan T. Estiasih. 2014. Kopingmentasi ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas* Var. *Ayamurasaki*) dengan kopingmentasi naseinat dan protein whey serta stabilitasnya terhadap pemanasan.

- Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2:121-127.
- Saragih, R. 2014. Nugget jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai alternatif pangan sehat vegetarian. *E-Journal WIDYA Kesehatan dan Lingkungan*. 1(1): 36813.
- Sembong, R.S., S.M. Peka, P.R Kale, and G.E.M Malelak. 2019. Kualitas sosis babi yang diberi tepung talas sebagai pengganti tepung tapioka. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 6(1): 1-9.
- Sembor, S. M., H. Liwe, N. N. Lontaan, dan M. R. Imbar. 2021. Karakteristik fisiko kimia salami ayam petelur afkir menggunakan tepung sorgum (*sorghum bicolor* L.) sebagai bahan pengisi (filler). *Zootec*. 41(2): 379-388.
- Setyadjid, O. P., & Setyaningrum, Z. (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.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University. Cetakan keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Edisi Kelima. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Suarti, B., U. R. B. Bara, dan M. Fuadi. 2016. Pembuatan bakso dari biji lamtoro (*Leucaena leucocephala*) dengan penambahan putih telur dan lama perebusan. *AGRIUM: Jurnal Ilmu Pertanian*. 20(1): 308-313.
- Sudrajat, G. 2007. *Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan Dan Khitosan*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sugiarto, dan N. Marfuah. 2023. Pemberian pakan berbentuk pellet dengan binder yang berbeda terhadap kualitas fisik, kimia, dan mikrobiologi daging ayam pedaging. *Agroland: Jurnal Ilmu- Ilmu Pertanian*. 30(3): 257-265.
- Susanty. A., D. Adji., dan M. Tafsir. 2021. Analisis Kualitas Daging Ayam Broiler Asal Pasar Swalayan dan Pasar Tradisional di Kota Medan Sumatera Utara. *Jurnal Sain Veteriner*. 39(3): 224-232.
- Tarigan, R. M. K. 2017. *Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok Dalam Pembuatan Nugget, Daya Terima dan Nilai Gizinya*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.
- Tarwendah, I. P. 2017. *Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 66-73.

- Wahyuni, S. and M. Noer. 2017. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas* L) Berbagai Varietas Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kue Bolu Kukus. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*
- Wang, Z., R. Cai, X. Yang, Z. Gao, Y. Yuan, dan T. Yue. 2021. Changes in aroma components and potential maillard reaction products during the stir-frying of pork slices. *Food Control*. 123(1): 1-13.
- Widyaningrum, W., Y. A. Purwanto, S. Widodo, dan E. S. Iriani. 2022. Portable/handheld NIR sebagai teknologi evaluasi mutu bahan pertanian secara non-destruktif. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. 10(1):59-68.
- Widyanto, R.M., Kusuma, T.S., Hasinofa, A.L., Zetta, A.P., Silalahi, F.I.V.B. and Safitri, R.W., 2018. Analisa zat gizi, kadar asam lemak, serta komponen asam amino nugget daging kelinci New Zealand White (*Oryctolagus cuniculus*). *Jurnal AL-AZHAR Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 4(3):141-148.
- Wijayanti, D.A., A. Hintono dan Y. B. Pramono. 2013. Kadar protein dan keempukan nugget ayam dengan berbagai level substitusi hati ayam broiler. *Animal agriculture journal*2(1):295-300.
- 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, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan ke-11. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru*. M-Brio Press. Bogor.
- Winda, A., 2016. Pola konsumsi daging ayam broiler berdasarkan tingkat pengetahuan dan pendapatan kelompok mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. *Students e-Journal*, 5(2).
- Windyasmaras, L., Sukaryani, S. and Praptiwi, C.H. 2024. Kualitas kimia dan mikrobiologi terhadap masa simpan nugget ayam dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa Oleifera*). *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 8(1): 61-71.
- 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., L. Suryaningsih, H. Chairunnisa, & A. Pratama, (2016). Karakteristik Mikrobiologi Nugget Ayam Dengan Pasta Tomat Selama Penyimpanan Pada Suhu Refrigerasi (*Microbiological Characteristic of Chicken Nugget with The Addition of Tomato*

Paste During Refrigerated Storage). *Jurnal Ilmu Ternak*, 16(1): 42-45.

Wulansari, R., Y. Andriani, dan K. Haetami. 2016. Penggunaan jenis binder terhadap kualitas fisik pakan udang. *Jurnal Perikanan Kelautan*. 7(2): 140-149.