

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, F. 2006. Penambahan Tepung Wortel dan Karagenan untuk Meningkatkan Kadar Serat Pangan pada Nugget Ikan Nila (*Oreochromis sp.*). Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe.
- Astawan, M. 2009. Panduan Karbohidrat Terlengkap. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Azizah, S. R., Joko, S., & Elza, I. 2019. Pemanfaatan Jantung Pisang Sebagai Campuran Produk Nugget dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Serat dan Antosianin (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Bijaksana, U. 2012. Domestikasi Ikan Gabus, *Channa striata* Blkr, Upaya Optimalisasi Perairan Rawa di Provinsi Kalimantan Selatan. *J. Lahan Suboptimal* 1 (1): 92-101.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2013. SNI 7758-2013 Tentang Syarat Mutu Nugget Ikan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Depkes RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Depkes RI.
- Ekafitri, R., & Isworo, R. 2014. Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat The Utilization of Beans as Protein Source for Emergency Food. *Jurnal Pangan*, 23(2), 134-145.
- Erawaty, R.W. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Nugget Ikan Sapu – Sapu (*Hyposascus pardalis*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Fajri, R., Basito, B., & Muhammad, D. R. A. 2013. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik food bars labu kuning (*Cucurbita máxima*) dengan penambahan tepung kedelai dan tepung kacang hijau sebagai alternatif produk pangan darurat. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(2).
- Fathullah, A. 2013. Perbedaan Brownies Tepung Ganyong dengan Brownies Tepung Terigu Ditinjau dari Kualitas Inderawi dan Kandungan Gizi (Doctoral Dissertation). Universitas Negeri Semarang
- Ginting., Nurzainah., dan Namida, U. 2005. Penggunaan Berbagai Bahan Pengisi pada Nugget Itik Air. Dalam *Jurnal Agrobisnis Peternakan*, Vol 1, No.3.

- Kailaku, S. I., Setiawan, B., & Sulaeman, A. 2016. Pengaruh Proses Membran Ultrafiltrasi Dan Ultraviolet Terhadap Komposisi Gizi, Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Minuman Air Kelapa. *Littri*, 43-51.
- Ladamay, N. A., & Yuwono, S. S. 2013. Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau dan Proporsi Cmc)[In Press Januari 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 67-78
- Luthana D. 2004. Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tapioka. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Semarang
- Makmur, S. 2003. Biologi Reproduksi, Makanan dan Pertumbuhan Ikan Gabus (*Channa striata* Bloch) di Daerah Banjiran Sungai Musi Sumatera Selatan. Thesis. Fakultas Ilmu Perairan Institut Pertanian Bogor.
- Permadi, S. N., Mulyani, S., & Hintono, A. 2012. Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (*Plerotus ostreatus*). *Jurnal aplikasi teknologi pangan*, 1(4).
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.
- Prasetyo, M. N., Sari, N., & Budiyati, C. S. 2012. Pembuatan Kecap Dari Ikan Gabus Secara Hidrolisis Enzimatis Menggunakan Sari Nanas. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1(1), 270-276.
- Riska. 2018. Pengaruh Komposisi Tepung Terigu, Tepung Dangke dan Tepung Sagu terhadap Nilai Gizi dan Kesukaan Biskuit. Universitas Hasanuddin.
- Tamal, M. A., & Aryanto, D. 2018. Efektifitas Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum* L) dalam Menghambat Perkembangbiakan Bakteri *Escherichia Coli* pada Bakso Sapi. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 43(3), 321-331
- Taruh, F., Moge, A., & Wahyudi, D. 2018. Uji Organoleptik Penambahan Berbagai Formula Gula dan Air Jeruk Lemon (*Citrus limon*) dalam Pembuatan Jus Wortel (*Daucus carota* L). *Jurnal Creativity Informasi Teknologi Hasil Pertanian dan Bisnis*, 1(1), 36-43.
- Tiven, N. C., & Veerman, M. 2011. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengenyal yang Berbeda Terhadap Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Ayam. *Jurnal Agrinimal*, 1(2).
- Utami, S. P. 2020. Formulasi Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Sensori Nugget Ikan Swanggi (*Priacanthus Tayenus*).
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yuniarti, D.W. dkk. 2012. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus. *THPI Student Journal*, Vol. 1 No. 1 pp 1-9 Universitas Brawijaya