

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N. (2011). Analisis Pangan. Jakarta: Pt. Dian Rakyat.
- Ayustaningwarno. (2015). Teknologi Pangan Teori Praktis Dan Aplikasi. *Teknologi Pangan*, (January 2014).
- Devitria. (2018). Uji Organoleptik Tepung Dari Kulit Buah Durian. *Teknologi Pangan*.
- Ekawandani. (2020). Terhadap Kadar Air Sebagai Bahan Dasar. , *Nunik Romadhona, Riyanti Ekawandani, Nunik Kimia, Teknik*, (2000), 108–112.
- Hamzah, F. (2016). Pembuatan Nugget Jamur Merang (*Volvariella Volvaceae*) Dengan Penambahan Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Faperta*, 3(2), 1–10.
- Junita. (2018). Intan Junita, Yuli Heirina Hamid, Indani. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Syiah Kuala Darussalam, Banda Aceh, Indonesia. *Ilmiah, Jurnal Pendidikan, Mahasiswa Keluarga, Kesejahteraan Pengetahuan, Tingkat Rumah, I B U Tentang, Tangga*, 3, 26–35.
- Khatimah. (2018). Studi Pembuatan Nugget Berbahan Dasar Tahu Dengan Tambahan Sayuran. *Pendidikan, Jurnal Pertanian, Teknologi Suplemen, September*, 4, 59–68.
- Nadia. (2019). Protein Cilok Dengan Penambahan Jamur. *Politeknik Kesehatan Riau*.
- Noris. (2020). Merang (*Volvariella Media* Berbagai Dengan Limbah Industri Di Rungkut , Surabaya , Indonesia. *Keguruan, Fakultas Pos, Tromol, M*, 154–161. <https://doi.org/10.23917/Bioeksperimen.V5i1.2795>
- Nurul. (2019). Nugget Tahu Pada Berbagai Persentase Penambahan Bubur Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) Nugget Tahu Pada Berbagai Persentase

Penambahan Bubur Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*). *Studi, Program Hasil, Teknologi Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Mataram, Universitas Muhammadiyah.*

Popang, E. G., Khotimah, K., Lisnawati, A., & Susanti, T. A. (2016). Kelapa Sawit Physical Analysis Flour Mushroom Oil Palm Empty Fruit Bunches, *13*(1), 48–54.

Prasetyaningsih, Y., Wardati, M., & Ekawandani, N. (2018). Pengaruh Suhu Pengeringan Dan Laju Alir Udara Terhadap Analisis Proksimat Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Jamur Untuk Aplikasi Makanan Sehat (Batagor), *15*(2), 41–47.

Purwasih, W. (2017). Uji Kandungan Proksimat Ikan Glodok *Boleophthalmus Boddarti* Pada Kawasan Mangrove Di Pantai Ketapang Kota Probolinggo Sebagai Sumber Belajar Biolog, 9–54.

Rifqi, M. A., Kusharto, C. M., & Astuti, T. (2017). Nugget Tahu Formula Pury (*Tafory*) Sebagai Alternatif Kudapan Tinggi Protein Formulation Of Tofu Nugget With Pury (*Nugget Tapury*) As Alternative Of High Protein Snack, 22–30. <https://doi.org/10.20473/Amnt.V1i1.2017.22-30>

Rini, V. (2015). Pengaruh Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Inderawi Pastel Panggang. *Teknologi, Jurusan Dan, Jasa Teknik, Fakultas Semarang, Universitas Negeri.*

Rohaya, S. (2013). Penggunaan Bahan Pengisi Terhadap Mutu Nugget Vegetarian Berbahan *Application Of Filler Based On Quality Of Vegetarian Nugget From Tofu And*, (1), 7–16.

Salsabila. (2018). Mutu Organoleptik Nugget Tinggi Kalsium Dengan Variasi Penambahan Tepung Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commersoni*)”. *Skripsi.*

SNI. (2013). Buletin Informasi. *Informasi, 1*(3).

- Suci Wahyu Berliana. (2019). Nugget Ikan Nila Merah Dengan Wortel Sebagai Makanan Selingan Sehat Anak Usia Prasekolah. *Tata, Seminar Bg, Boga*.
- Sudjatini. (2017). Pengaruh Cara Pengolahan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum L.*) Varietas Kating Dan Sinco. *Bawang, Ekstrak Allium, Putih Varietas, L Dan, Kating*.
- Widyastuti. (2015). Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota Sebagai Bumbu Penyedap Alternatif Masa Depan. *Industri, 2-3*.