

**DAFTAR PUSTAKA**

- Agusman. (2013). Modul Penanganna Mutu Fisis (Organoleptik). *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 31.
- Aini, M. N. F., & Rinawati, W. (2020). *Pada Pembuatan Nastar Kaya Protein Substitution of Mackerel Fish Flour ( Rastrelliger Brachysoma )*. 1–5.
- Aminah, S., Ramdhan, T., & Yanis, M. (2015). Syarifah Aminah et. al. : Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor ( *Moringa oleifera* ). *Buletin Pertanian Perkotaan*, 5(30), 35–44.
- Amir, N., Metusalach, M., & Fahrul, F. (2019). Tingkat Kesukaan Konsumen Dan Kualitas Organoleptik Produk Olahan Ikan. *Jurnal IPTEKS Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan*, 5(9), 19–25. <https://doi.org/10.20956/jipsp.v5i9.4311>
- Amitasya Sinaga, L., Trisna Darmayanti, L. P., & Suparthana, I. P. (2020). Pengaruh Perbandingan Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta* L.) Dan Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap Karakteristik *Nugget*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(4), 357. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i04.p01>
- Badan Standardisasi Nasional. (2014). *SNI Naget Ayam*. 1–32.
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). *Nugget Ikan*. *Badan Standardisasi Nasional, SNI 7758:2*, 1–12.
- Bey.H. (2010). All Things Moringa. The Story of an Amazing Tree of Life. *By Wwww. Allthingsmoringa. Com*, 1–42.
- Blanco-Rojo, R., & Vaquero, M. P. (2019). Iron bioavailability from food fortification to precision nutrition. A review. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 51, 126–138. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2018.04.015>
- Citra, K. (2019). Kandungan Nutrisi Tanaman Kelor. In *Fakultas Farmasi Universitas Surabaya* (Vol. 44, Issue 8).

- Dianti, R., & Simanjuntak, B. Y. (2023). *Formulasi Nugget Ikan Gaguk ( Arius Thalassinus ) Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor ( Moringa Oleifera )*. *18(2)*, 157–163.
- Djunaidah, I. S. (2017). Tingkat Konsumsi Ikan di Indonesia : Ironi di Negeri Bahari. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, *11(1)*, 12–24.
- Falowo, A. B., Mukumbo, F. E., Idamokoro, E. M., Lorenzo, J. M., Afolayan, A. J., & Muchenje, V. (2018). Multi-functional application of Moringa oleifera Lam. in nutrition and animal food products: A review. *Food Research International*, *106*(December 2017), 317–334. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.12.079>
- Farameita, M., & Wati, D. A. (2022). Jurnal Gizi Dan Kesehatan. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, *14(2)*, 207–215. <http://jurnalgizi.unw.ac.id/index.php/JGK>
- Fazil, M., Ayu, D. F., & Zalfiatrila, Y. (2022). Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Kembung (Rastrelliger sp) dengan Penambahan Jamur Tiram The Preparation Nugget Mackerel Fish .... *103.41.206.194*, *3*, 104–115. <https://103.41.206.194/Agrohalal/article/download/4561/2988>
- FPIK, B. (2012). *Modul 2. Nugget Ikan*. 17–29.
- Halim, R., Lanita, U., Syukri, M., & Faisal, F. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Kelor Terhadap Nilai Gizi Dan Tingkat Kesukaan Produk Nugget Ikan. *Gema Wiralodra*, *13(2)*, 739–751. <https://doi.org/10.31943/gemawiralodra.v13i2.291>
- Handayani, I. A. P., & Murniati, D. E. (2020). Pembuatan Mackerel Cheese Tart Dengan Substitusi Ikan Tenggiri Untuk Era Milenial. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, *15(1)*, 1–6.
- Hasniar, Rais, M., & Fadilah, R. (2019). Analisis Kandungan Gizi Dan Uji Organoleptik Pada Bakso Tempe Dengan Penambahan Daun Kelor (Moringa oleifera). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, *5*, 189–200.
- Hastuti, S., Suryawati, S., & Maflahah, I. (2016). Pengujian Sensoris Nugget Ayam Fortifikasi Daun Kelor. *Agrointek*, *9(1)*, 71.

<https://doi.org/10.21107/agrointek.v9i1.2126>

- Kartika, N., Efendi, R., & Rossi, E. (2021). *Pembuatan Nugget Ikan Kembung Dengan Penambahan Bayam Merah*. 8, 1–14.
- Krisnadi Dudi A. (2015). Edisi revisi maret 2015. *Kelor Super Nutrisi*.
- Nugraha, B. D. (2019). Sifat Fisiokimia Dan Organoleptik *Nugget* Ayam Dengan Jenis Tepung Yang Berbeda. *Ayan*, 8(5), 55.
- Nugroho, S. M., & Nurtyas, M. (n.d.). *Pengaruh Ikan Kembung ( Rastrelliger ) Terhadap Berat Janin Pada Tikus Putih Betina ( Rattus Norvegicus ) Anemia*. 3(1), 89–93.
- Puspa Hapsari, K. A., Sugitha, I. M., & Suparthana, I. P. (2022). Pengaruh Penambahan Puree Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) Terhadap Karakteristik *Nugget* Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(1), 123. <https://doi.org/10.24843/itepa.2022.v11.i01.p13>
- Puspita, F. (2014). *Identifikasi Aroma Evaluasi Sensori* (p. 12).
- Rajagukguk, M. E. R. (2011). Pengaruh Kombinasi Tepung Tempe Kedelai (*Glycine max*) dan Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta* L.) Jantan Terhadap Kualitas Cookies. *Universitas Atma Jaya Yogyakarta*.
- Ruchdiansyah, D., Novidahlia, N., & Amalia, L. (2016). Formulasi Kerupuk Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Pertanian*, 7(2), 51–65.
- Setyaningsih, D. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. [https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=xzP4DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Setyaningsih.+2010.+Analisis+sensori+untuk+industri+pangan+dan+agro&ots=slnXMxUzWt&sig=YLhBgaLvaMrYK1Zoez0lcUTbIck&redir\\_esc=y#v=onepage&q=Setyaningsih.2010.Analisis sensori](https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=xzP4DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Setyaningsih.+2010.+Analisis+sensori+untuk+industri+pangan+dan+agro&ots=slnXMxUzWt&sig=YLhBgaLvaMrYK1Zoez0lcUTbIck&redir_esc=y#v=onepage&q=Setyaningsih.2010.Analisis%20sensori)
- Sinaga, E. F., Langi, T. M., Jurusan, D., Pertanian, T., & Pertanian, F. (2023). *Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap*

*Sifat Organoleptik Dan Kimia Nugget Tempe.*

- Siswanti, Agnesia, P. Y., & Katri A., R. B. (2017). Pemanfaatan Daging dan Tulang Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta*) dalam Pembuatan Camilan Stick. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 41–49.
- Statistik Kementerian Kelautan Perikanan. (2022). Angka Konsumsi Ikan (AKI). *Diakses Pada 3 Juni 2022*. <https://statistik.kkp.go.id>.
- Suhaemi, Z., Yerizal, E., Yessirita, N., Pertanian, F., Tamansiswa, U., Barat, S., Peternakan, F., Andalas, U., Barat, S., Kedokteran, F., Andalas, U., Barat, S., Pertanian, F., Ekasakti, U., & Barat, S. (2021). *Pemanfaatan Daun Kelor ( Moringa oleifera ) dalam Fortifikasi Pembuatan Nugget*. 09(30), 49–54.
- Sulistyoningtyas, S., & Khusnul Dwihestie, L. (2022). *Jurnal Ilmiah Permas: Jurnal Ilmiah STIKES Kendal. Peran Mikronutrisi Sebagai Upaya Pencegahan Covid-19*, 12(Januari), 75–82.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- TKPI. (2018). *Tabel komposisi*.
- Universitas, S. (2017). *Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Ganyong*. 42, 15–24.
- Valdivié-Navarro, M., Martínez-Aguilar, Y., Mesa-Fleitas, O., Botello-León, A., Betancur Hurtado, C., & Velázquez-Martí, B. (2020). Review of Moringa oleifera as forage meal (leaves plus stems) intended for the feeding of non-ruminant animals. *Animal Feed Science and Technology*, 260(January), 114338. <https://doi.org/10.1016/j.anifeedsci.2019.114338>
- Vidayana, L. R., Sari, F. K., & Damayanti, A. Y. (2020). The Effect of Addition Moringa Leave on Sensory Acceptability , Proximate Value and Iron Level in Catfish Nugget. *Sagu*, 19(1), 27–39.
- Winnarko, H., & Mulyani, Y. (2020). Uji Coba Produk *Nugget* Berbahan Dasar Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) dengan Penambahan Tepung Daun

Kelor (*Moringa Oleifera* L). *JSHP: Jurnal Sosial Humaniora Dan Pendidikan*, 4(1), 13–20. <https://doi.org/10.32487/jshp.v4i1.776>

Zaku, S. G., Emmanuel, S., Tukur, A. A., & Kabir, A. (2015). *Moringa oleifera*: An underutilized tree in Nigeria with amazing versatility: A review. *African Journal of Food Science*, 9(9), 456–461. <https://doi.org/10.5897/ajfs2015.1346>