

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A., Nurjannah., Wardhani, Y.K. (2011). Karakteristik fisik dan kimia tepung cangkang kijing local (*pilsbryoconcha exilis*). *Jurnal pengolahan hasil perikanan Indonesia*. 12(1): 1-11.
- Anwar, M. 2014. *Pengantar Kewirausahaan: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: kencana.
- Arista, R. E. dan Pratiwi, T. I. (2015). Pengembangan Media *Booklet* Komunikasi Interprsonal Untuk Layanan Informasi Siswa Kelas X SMA Negeri 1 Krembung Sidoarjo. *Jurnal Pendidikan, Program Studi Bimbingan dan Konseling, Universitas Negeri Surabaya*. 7(3) : 79-88.
- Astawan, M., Made, Nurina Racma Adiningsih, and Nurheni Sri Palupi (2014). Evaluasi kualitas nugget tempe dari berbagai varietas kedelai. *Jurnal pangan*. 23(3):244-255.
- Balai pengkajian teknologi pertanian jambi (2014). *Booklet dan buku saku*. <https://jambi.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/publikasi/medi-a-cetak/booklet-a-buku-saku>. diakses pada tanggal. 1 desember 2019.
- Departemen Perindustrian RI. 2002. *Syarat Mutu Nugget SNI 01-6683-2002*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Dwi, B. N. (2019). Sifat Fisiokimia dan Organoleptic *Nugget* Ayam dengan Jenis Tepung yang Berbeda. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Semarang.
- Fauziyah, Z.Z. 2017. Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis *Booklet* Pada Mata Pelajaran Biologi Untuk Siswa Kelas Xi Mia I Madrasah Aliyah Alauddin Pao-Pao Dan Man 1 Makassar [Skripsi], Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Ghazali, T. M., Desmelati,. Dan Karnila R.,(2015). Pemanfaatan kijing air tawar (*Pilsbriocncha exilis*) pada pembuatan bakso terhadap penerimaan konsumen. *Jurnal perikanan dan ilmu kelautan*. Universitas Riau.
- Gustaning, G. (2014). Pengembangan Media *Booklet* Menggambar Macam-Macam Celana Pada Kompetensi Dasar Menggambar Celana Siswa SMK N 1 Jenar. *Skripsi*, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.

- Hadiyati. E. 2011. Kreativitas dan Inovasi Berpengaruh Terhadap Kewirausahaan Usaha Kecil. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 13(1) :8-16
- Hayati, M., Desmelati., & Sari, I.N. 2015. Fortifikasi Tepung Kerang air tawar Air Tawar (*Pilsbryoconcha exilis*) Pada Pengolahan Kulit Bakpao. *Jurnal Online Mahasiswa*.
- Rahayu, Imam, Titi Sudaryani, Hari Sentosa. 2011. Panduan Lengkap Ayam. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Intika, Tiurida. (2018). Pengembangan Media Booklet Science for kids Sebagai sumber belajar di Sekolah Dasar. 1.1:10-17.
- Irfan, A. M., (2017). Kualitas Fisik Nugget Ayam Pada Jenis Dan Level Penambahan Pasta Tomat. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Universitas Hasanuddin Makasar.
- Ismail Marzuki, Amirullah, F. (2010). *Kimia dalam Keperawatan (I)*. Makassar: Pustaka As Salam.
- Karnkowska, E.J. 2004. Some Aspects of Nitrogen, Carbon and Calcium Accumulation in Molluscs from the Zegrzynski Reservoir Ecosystem. *Polish Journal of Environmental Studies*.14(2): 173-177.
- Kartika, B. Pudji, H Dan Wahyu, S. (1998). *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan Dan Gizi Universitas Gadjja Mada.
- KBBI. (2016). <https://kbbi.kemendikbud.go.id/entri/buklet>. Diakses pada tanggal 1 desember 2019.
- Komarawidjaja, w. (2006). Kajian Adaptasi Kijing *Pilsbryoconcha exilis* sebagai Langkah awal Pemanfaatannya dalam Biofiltrasi Pencemaran Oorganik di Perairan Waduk. *Jurnal Teknik Lingkungan*, 7(2): 160-165.
- Magfiroh, I. (2000). Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget Dari Ikan Patin (*pangasiushypoptalus*). *Skripsi*, Program studi teknologi hasil perikanan, Fakultas Perikanan Insitut Pertanian Bogor, bogor.
- Muljaningsih, S., Soemarno., & Hadiwidjojo, D., dan Mustdjab, M.M. 2012. Faktor-faktor yang mempengaruhi minat wirausaha pengelolaan pangan organik. Malang: *Jurnal Wacana*. 15(2) :12-18

- Nahria, N. 2019. Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis *Booklet* pada Materi Hidrolisis Garam Di Ma Babun Najah Banda Aceh. [Skripsi]. Banda Aceh. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry
- Nurjanah., Sembiring. R., dan Abdullah, A., (2012). Analisis Kandungan Logam Berat Daging Kijing Local (*P. exilis*) dari Perairan Situ Gede Bogor. *Jurnal Inofasi Dan Kewirausahaan* Vol. 1(1): 1-7.
- Parwiyati, S., W. Sumekardan D. Mardiningsih, (2014). Pengaruh Penggunaan Media Booklet Pada Peningkatan Pengetahuan Peternak Kambing Tentang Penyakit Scabies Di KTT Ngupoyo Soto Desa Wonosari Kecamatan Patebon. *Jurnal Animal Agricultur* 3(4): 581-585.
- Pennak, R.W. (1989). *Freshwater Invertebrate Of The United States*. Edisi Ke Tiga. New York: John Wiley And Sons.
- Pralisaputri, Kurnia Ratnadewi, Heribertus Soegiyanto, dan C. M. 2016. Pengembangan Media *Booklet* Berbasis Sets Pada Materi. *Jurnal GeoEco*, 2(2), Hal. 147-154.
- Prihartini, W. (1999). Keanekaragaman Jenis Dan Ekologi Kerang Air Tawar Famili Unionidae (Mollusca: Bivalvia) Beberapa Situ Di Kabupaten Dan Kota Madya Bogor. *Tesis*. Program Pasca Sarjana Ipb, Bogor, 68 Hlm.
- Rahayu, S.Y.S. 2015. Pemanfaatan Tepung Cangkang Kerang Sebagai Bahan Fortifikan Pada Keripik Jagung yang Dikonsumsi Anak dan Remaja. *Jurnal Fitofarmaka*, 5(2) :41-48.
- Rasbawati, dan J. Rauf., 2018. *Kadar Protein Tepung Acer Ayam Dan Tingkat Kesukaan Biscuit Dengan Subsitusi Tepung Ceker*. J. Galung Tropika, 7(2):115-122.
- Ratnadewi, K., soegianto, H., dan Muryani, C. 2016. Pengembangan media booklet berbasis sets pada materi pokok mitigasi dan adaptasi bencana alam untuk kelas X SMA. *Jurnal Geo Eco*.2(2): 147-154.
- Rido, R., Swandari, M. T. K., dan Issusilaningstyas, E. 2016. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kijing (*P. exilis*) dalam meningkatkan perekonomian Warga Desa Bulupayung- kesugihan, Cilacap, Jawa Tengah. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(1):17-23.
- Rukmana, H. I., Syamswisna., & Yokhebed. 2018. Kelayakan Media *Booklet* Submateri Keanekaragaman Hayati Kelas X SMA. *Artikel Penelitian*.

- Rupper, E.E., And Barnes, R.D. 1994. *Invertebrate Zoology 6th Edition*. Orlando Florida: College Publishing. 1056 Pages.
- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. 2015. Penerapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Benerapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla moltkiana Prime*) Dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2) :120-127
- Sari, M., 2011. *Identifikasi Protein Menggunakan Fourier Transform Infrared (FTIR)*. Universitas Indonesia.
- Satmoko S., & Astuti H.T. Pengaruh Bahasa *Booklet* Pada Peningkatan Pengetahuan Peternak Sapi Perah Tentang Inseminasi Buatan Di Kelurahan Nongkosawit, Kecamatan Gunungpati, Kota Semarang. *Jurnal penyuluhan*. 2006;2(2):78-82.
- Septiwiharti, L. 2015. Pengembangan Bahan Ajar Berbentuk *Booklet* Sejarah Indonesia Pada Materi Pertempuran Lima Hari di Semarang Terhadap Minat Belajar Siswa Kelas XI IPS SMA Negeri 1 Semarang Tahun Ajaran 2014/2015. *Skripsi*. Jurusan Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Semarang.
- Sinta, Dewi., Nurhaeda., Rasbawati., Fitriani. 2019. Uji Organoleptic Dan Tingkat Kesukaan Nugget Ayam Broiler Dengan Penambahan Susu Skim Pada Level Yang Berbeda. *Jurnal Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*. 2(299), IISN:2622-0520.
- Subagio. 2006. Jurnal Tanaman Penghasil Pati. <http://GMO-manualindo.pdf>.FDP ART.
- Sugiono, 2011. *Metode penelitian kuantitatif dan kualitatif*. Bandung.
- Suhendra, Syafrianur, M., Marhaway, Ulfah, M., Offina, S., 2006. Pembuatan Nugget Ikan (Fishnugget) Sebagai Salah Satu Usaha Deferensiasi Pengolahan Ikan Di Banda Aceh. *Jurnal Ilmu Kelautan Universitas Syiah Kuala*.
- Suwugnyo P, Suwignyo S, Suwardi K. 1984. *Organism Inang Glochidia Kijing Taiwan*. Bogor. Proyek Peningkatan/ Pengembangan Perguruan Tinggi, Insitut Pertanian Bogor.
- Soekarto, ST, 1990, *Penilaian Organoleptik*, Bathara Karya Aksara, Jakarta.

- Syaifuddin, D.T., A.S Mahmudin,. Dan Zaid, S. (2015). *Kewirausahaan*. Yogyakarta: Wijaya Mahadi Karya.
- Tengku, M. G., Desmelati., Dan Kamila, R, R. 2015. Pemanfaatan Daging Kijing Air Tawar (*P. exilis*) pada Pembuatan Bakso Terhadap Penerimaan Konsumen. *Jurnal Omlne Mahasiswa*.
- Ulwiyah, N. 2017. integrasi nilai-nilai entrepreneurship dalam proses pembelajaran di kelas guna menciptakan academic entrepreneur bekarakter. <https://mesia.neliti.com/media/publications/171821-ID-integrasi-nilai-nilai-entrepreneurship-d.pdf>. diakses pada tanggal 1 desember 2019.
- Watzke J, 1998, *Impact of processing on bioavailability example of minerals in foods*. *Journal of Science and Technology*, Vol (9):320-327
- Worldride mollusk spesies data base (WMSD). (2017).diakses 19 November 2019. Pilsbryoconcha expressa. <http://www.bagniliggia.it/WMSD/HtmSpesies/5539751926.htm>.
- Wulandari, Eka., Suryaningsih, L., Pratama, A., Putra, D. N., Runtini, N. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia Dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam dengan Penambahan Pasta Tomat. *Jurnal Ilmu Ternak*,16(2): 95-96.
- Yuanita, Iis., Silitonga, L. 2014. Sifat Kimia Dan Palatabilitas Nugget Ayam Menggunakan Jenis Dan Kosentrasi Bahan Pengisi Yang Berbeda. *Jurnal Imu Hewani Trofikal*, 3(1).
- Yuliana N., Yoyok B. Pramono dan Hintono A. (2013). Kadar Lemak, Kekenyalan dan Cita Rasa Nugget Ayam yang Disubsitusikan Dengan Hati Ayam Broiler. *Jurnal Animal Agriculture*, 2(1):301-308.
- Yuliani, I. (2013). Studi Eksperiment Nugget Ampas Tahu Dengan Campuran Jenis Pangan Sumber Protein Dan Jenis Filter Yang Berbeda. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi Universitas Negeri Semarang.