

DAFTAR PUSTAKA

- Al Mardiyah, Balqis, dan N, Astuti. 2019. Pengaruh penambahan daun kelor (*moringa oleifera lam*) dan tulang ayam terhadap sifat organoleptik dan tingkat kesukaan nugget ayam. *Jurnal Tata Boga*, 8(2)
- Aini, N. 2011. Sumber serat yang bermanfaat. *Kulinologi Indonesia*. Vol (3),p.12-7.
- Anindita, N. S., dan D. S. Soyi. 2017. Studi kasus: pengawasan kualitas pangan hewani melalui pengujian kualitas susu sapi yang beredar di kota Yogyakarta. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 19(2), 93.
- Aprilawati,D,L.2017. Sifat organoleptik es krim dengan penambahan ubi jalar ungu,Edisi Juli 2017 Vol. 37 No.2 Hal 479.
- Balouchi, Z.,P. Gholam-Ali, M. Ghasemnezhad, and M. Saadatian. 2011. Changes of antioxidant compounds of Broccoli (*Brassica oleracea L.var. Italica*) during storage at low and high temperatures. *Horticulture, Biology and Environment. South Western Journal of Vol.2 , No.2 :pp.193-212.*
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2004. SNI 01-6683-2004. Nugget Ayam (*Chicken Nugget*). Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2014. Nugget Ayam (*Chiken Nugget*). Badan Standar Nasional SNI 01-6683-2014.
- Bulkaini, B., 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.
- Cato, L., D.Rosyidi, , dan I. Thohari. 2015. Pengaruh substitusi tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) pada tepung tapioka terhadap kadar air, protein, lemak, rasa dan tekstur nugget ayam. *Ternak Tropika*, 16(1), 15–23.
- Dewi, D. P. 2018. Substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera L.*) pada cookies terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat, dan kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), 104–112.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2015. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan. Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan, Kementerian Pertanian, Jakarta.

- Fellow, A.P. 2000. Food Processing Technology, Principles and Practice. 2nd ed. Woodhead. Pub. Lin. Cambridge. Terjemahan Trisanto, W dan A. Purnomo.
- Gonal, H., D. Buchari, dan S. Sumarto. The Effect Of The Addition Of Broccoli (*Brassica Oleracea L. var Italic*) On The Quality Of Fish Carp (*Laptobarbus hoevenii*) Meatballs (Doctoral dissertation, Riau University).
- Hidayat, R., A. Setiawan, , dan E. Nofyan. 2016. Pemanfaatan limbah kulit pisang lilin (*Musa paradisiaca*) sebagai pakan alternatif ayam pedaging (*Gallus galus domesticus*). *Peternakan Sriwijaya*, 5(June), 1–9.
- Ihsan, A. H., dan R. Nurismanto. 2016. Konsentrasi gelatin dan karagenan pada pembuatan permen jelly sari brokoli (*Brassica oleracea*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(2).
- Iqbal, M., W. F. Ma'aruf, dan Sumardianto. 2016. Pengaruh penambahan mikroalga spirulina platensis dan mikroalga skeletonema costatum terhadap kualitas sosis ikan bandeng (*Chanos chanos Frosk*). *Pengolahan dan Bioteknologi*, 5(June), 56–63.
- Jayalangkara, 2017. .Kualitas Organoleptik Tablet Telur Pada Suhu Ruang Dengan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin Makassar. Makassar.
- Jusuf, N. K. (2012). Pengaruh Ekstrak Bunga Brokoli (*Brassica Oleracea L. Var. Italica Plenck*) terhadap Penghambatan Penuaan Kulit Dini (*Photoaging*): Kajian pada Ekspresi Matriks Metalloproteinase-1 dan Prokolagen Tipe 1 Secara In Vitro pada Fibroblas Kulit Manusia (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).
- Khatimah, N., , R. F. Kadirman, dan R. Fadilah. 2018. Studi pembuatan nugget berbahan dasar tahu dengan tambahan sayuran. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4(1), 59-68.
- Khomsan, A. 2009. Rahasia Sehat dengan Makanan Berhasiat. Penerbit Kompas. Jakarta.
- Kusuma, T. D., T. I. P. Suseno, dan S. Surjoseputro. 2013. Pengaruh proporsi tapioka dan terigu terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk berseledri. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 12(1), 17–28.
- Larasati, K., P. Patang, dan L. Lahming. 2018. Analisis kandungan kadar serat dan karakteristik sosis tempe dengan fortifikasi karagenan serta penggunaan tepung terigu sebagai bahan pengikat. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1), 67.

- Lestari, S., dan P. N. Susilawati. 2015. Uji organoleptik mie basah berbahan dasar tepung talas beneng (*Xantoshoma undipes*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Banten. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, 1(Badrudin 1994), 941–946.
- Madhul and A. Kochhar. 2014. Proximate composition, available carbohydrates, dietary fibre and antinutritional factors of Broccoli (*Brassica oleracea l var.Italica plenca*) leaf and floret powder.*Bioscience Discovery*. 5(1):45-49.
- Merawati, D., B. Wibowotomo, A. Sulaeman, dan B. Setiawan. 2012. Uji organoleptik biskuit dan flake campuran tepung pisang dengan kurma sebagai suplemen bagi olahragawan. *Jurnal Teknologi Industri Boga Dan Busana*, 3(1), 7–13.
- Montolalu, S., N. 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 Zootek ("Zootek" Journal)*, Vol.32 No.5.:N, 32(5), 1–13.
- Muchtadi, T., dan R. Sugiyono. 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Penerbit: Alfabeta. Bandung.
- Nainggolan, RJ. 2015. Pengaruh perbandingan nenas dengan brokoli dan konsentrasi gum arab terhadap mutu fruit leather. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Volume 3, No. 1.
- Pratiwi, N. M., I. Widiastuti, dan A. Baehaki. 2016. Karakteristik fisiko-kimia dan sensori bakso ikan gabus (*Channa Striata*) dengan penambahan genjer (*Limnocharis flava*). *Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2), 178–189.
- Putri, R. M. S., dan H. Mardesci. 2018. Uji hedonik biskuit cangkang kerang *Simping* (*Placuna placenta*) dari perairan Indragiri Hilir. *Teknologi Pertanian*, 7(2), 19–29.
- Rauf, A., U. Pato, dan D. F. Ayu. 2017. Aktivitas antioksidan dan penerimaan panelis teh bubuk daun alpukat (*Persea americana* Mill.) berdasarkan letak daun pada ranting antioxidant. *Jom Faperta*, 4(1), 72–76.
- Riyadi, N. H., dan W. Atmaka. 2010. Diversifikasi dan karakterisasi citarasa bakso ikan tenggiri (*Scomberomus commerson*) dengan penambahan asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1), 1.
- Rohaya, S, E.N. Husna., dan K. Bariah. 2013. Penggunaan bahan pengisi terhadap mutu nugget vegetarian berbahan dasar tahu dan tempe. *Jurnal Teknologi dan*

Industri Pertanian Indonesia. Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala, Darussalam, Banda Aceh.

Sugiyanto. 2013. Aplikasi Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) Dalam Upaya Prevensi Kerusakan Dna Akibat Paparan Zat Potensial Karsinogenik Melalui Mnpce Assay. Indonesian Ministry of Research, Technology and Higher Education. Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada.

Sulistiana, E. 2020. Uji Organoleptik Nugget Ayam dengan Penambahan Tepung Wortel (*Daucus carota* L.) (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar).

Sulistyaningrum, T. W., dan Elita. 2015. Kajian penambahan karaginan dari rumput laut (*Eucheuma cottoni*) terhadap sifat-sifat organoleptik sosis ikan lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*, 4(2), 66–70.

Sulsia, Tamrin, dan K. T. Isamu. 2020. Pengaruh perbedaan bahan pengisi (kentang) terhadap organoleptik karakteristik sosis ikan gabus (*Channa striata*). *Sains Dan Teknologi Pangan*, 5(5), 3369–3379.

USDA. National Nutrient Database for Standard Reference26.2012. Broccoli, Onion, Garlic and Coriander. United States: U.S: Departement of Agriculture Nutrient Data Laboratory and Health.

[USDA] United State Departement of Agriculture. 2018. *USDA National Nutrient Database for Standart Reference*.

Widodo, S. A. 2008. Karakteristik Sosis Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai Dan Karagenan Pada Penyimpanan Suhu Chilling Dan Freezing. skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Istitut Pertanian Bogor. Bogor

Wirawan, Y., D. Rosyidi, dan E. S. Widyastuti. 2016. Pengaruh penambahan pati biji durian (*Durio zibethinus* Murr) terhadap kualitas kimia dan organoleptik bakso ayam. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 11(1), 52–57.

Wulandari, E., L. Suryaningsih, A. Pratama, D. S. Putra, dan N. Runtini. 2016. Karakteristik fisik, kimia dan nilai kesukaan nugget ayam dengan penambahan pasta tomat (Effect of tomatos paste to physicochemical and sensory characteristics chicken nuggets). *Jurnal Ilmu Ternak*. 16(2).

Yuanita, I., dan L. Silitonga. 2014. Sifat kimia dan palatabilitas nugget ayam menggunakan jenis dan konsentrasi bahan pengisi yang berbeda. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika (Journal Of Tropical Animal Science)*, 3(1), 1-5.

Yuliani, Fitri. 2012. Isolasi Senyawa Lutein Dari Ekstrak Bunga Brokoli Sebagai Antioksidan. Fakultas MIPA Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Zulfahmi, M., Y. Pramono, dan A. Hintono. 2013. Pengaruh marinasi ekstrak kulit nenas (*Ananas comocus* L. Merr) pada daging itik tegal betina afkir terhadap kualitas keempukan dan organoleptik. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 4(8), 1–8.