

DAFTAR PUSTAKA

- Alghifari, V, dan D. N. Azizah. 2021. Perbandingan Tepung Kentang dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Nugget. *Edufortech*, 6(1): 17-25.
- Aristika, G. I., R. R. Agustinus, dan Sulmiyati. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dalam Pembuatan Nugget Ayam Terhadap Mutu Organoleptik. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, 4(4): 2416-2420.
- Budi, S, dan Mardiana. 2021. Increased Growth and Color Brightness of Koi Carp *Cyprinus carpio* by Utilization of Carrot Flour in Feed *Sutia*. *Journal of Aquaculture Environment*, 3(2): 46–50.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. Nugget Ayam (Chicken nugget). SNI No. 6683:2014. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Dani, U, dan S. A. Andayani. 2020. Pemberdayaan Petani Melalui Pelatihan Uji Cita Rasa Untuk Meningkatkan Kualitas Kopi. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Majalengka*, 1(1): 1–7.
- Dharma, S. 2014. Analisa Usahatani Bayam. *Wahana Inovasi*, 3(1): 74–83.
- Ekowati, B. A, dan D. Cakrawati. 2016. Modifikasi Nugget Ayam Dengan Penambahan Pati Resisten Ubi Jalar Sebagai Serat Pangan. *Jurnal Edufortech*, 1(1): 54-58.
- Fitriasari, C, dan E. Rahmayuni. 2017. Efektivitas Pemberian Urin Kelinci Untuk Mengurangi Dosis Pupuk Anorganik Pada Budidaya Putren Jagung Manis. *Jurnal Agrosains dan Teknologi*, 2(2): 141-156.
- Fitriyani. 2013. Eksperimen Pembuatan Roti Tawar Dengan Penggunaan Sari Bayam. *Jurnal Ilmu Pangan dan Pendidikan Kuliner (Food Science and Culinary Education Jurnal)*, 2(2): 19-10.
- Hajrawati., M, Fadliah., Wahyuni, dan I.I, Arief. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler Pada Pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(3): 386–389.
- Hastuti, S., S. Suryawati, dan I. Maflahah. 2015. Pengujian Sensoris Nugget Ayam Fortifikasi Daun Kelor. *Jurnal Agrountek*, 9 (1): 71-75.

- Indriyani., S. L. Rahmi., D. Wulansari., Mursyid, dan I. Rahmayani. 2020. Pemanfaatan Hasil Perikanan Dalam Bentuk Olahan Daging Ikan Nila Menjadi Nugget Dalam Rangka Diversifikasi Pangan Pada Warga RT 07 Desa Kedotan, Kecamatan Sekernan, Kabupaten Muaro Jambi. *Jurnal Karya Abdi*, 4 (3): 536–538.
- Indraswari, D. H., F.W. Ningtyas, dan N. Rohmawati. 2017. Pengaruh Penambahan Bayam (*Amarantus Tricolor*) Pada Nugget Kaki Naga Lele (*Clarisa Gariepinus*) Terhadap Kadar Zat Besi, Protein, dan Air. *Penelitian Gizi dan Makanan*, 40(10): 9-16.
- Jaelani, A., S. Dharmawati, dan Wanda. 2014. Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar Dalam Kemasan Plastik Pada Lemari Es (Suhu 4°C) dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik. *Ziraa'ah*, 39(3): 119–128.
- Khanifah, M., N. Chabibah, dan P. Setyaningsih. 2017. Analisa Proximat Dan Uji Coba Rasa Produk Fortifikasi Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dalam Susu Kedelai. *University Research Colloquium*, 365–370.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari, dan Y, Erwanto. 2012. Kualitas Fisik, Sensoris Dan Kadar Kolesterol Nugget Ampela Dengan Imbangan Filler Tepung Mocaf Yang Berbeda. *Buletin Peternakan*, 36 (1): 19-24.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1): 9–15.
- Lanusu, A. D., S. E. Surtijono., L. C. M. Karisoh, dan E. H. B. Sondakh. 2017. Sifat Organoleptik Es Krim Dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L*). *Jurnal Zootek*, 37(2): 474-482.
- Lidyawati, R., F. Dwijayanti., N. Yuwita, dan S. F, Pradigdo. 2013. Mentel (Permen Wortel) Sebagai Solusi Penambah Vitamin A. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa. Universitas Diponegoro*, 3(1): 11–14.
- Mawati, A., E. H. B. Sondakh., J. A. D. Kalele, dan R. Hadju. 2017. Kualitas Chicken Nugget Yang Difortifikasi Dengan Tepung Kacang Kedelai Untuk Peningkatan Serat Pangan (Dietary Fiber). *Jurnal Zootek*, 37(2): 464-473.

- Mansyur, M. F. 2018. Rancangan Bangun Sistem Kontrol Otomatis Pengatur Suhu Dan Kelembapan Kandang Ayam Broiler Menggunakan Arduino. *Journal of Computer and Information System (J-CIS)*, 1(1): 28-39.
- Misnaiyah., Indani, dan R. Kamal. 2018. Daya Terima Konsumen Terhadap Puding Brokoli (*Brassica Oleracea*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 3(1): 54-62.
- Misnati, M, dan A.Y. Pomalingo. 2021. Analysis Of Nutritional Content And Acceptance Of Cilok With Addition Of Tuna Fish (Thunnini) And Carrot (*Daucus Carota*). *Gorontalo Journal Health And Science Community*, 5(1): 122–132.
- Negara, J.K., A.K. Sio., Rifkhan., M. Arifin., A. Y. Oktaviana., R. R. S. Wihansah, dan M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis, Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2): 286–290.
- Nuranisa., Jusriadi., M. Amiruddin, dan R.P. Adam. 2020. Uji Kualitas Produk Kerupuk Jagung Pulut (Varietas Lokal) Dalam Upaya Peningkatan Penjualan Usaha Umkm Di Kabupaten Tojo Una-Una. *Agribusiness Journal*, 13(2): 43–52.
- Nursiwi, A., P. Darmadji, dan S. Kanoni. 2013. Pengaruh Penambahan Asap Cair Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Telur Asin Rasa Asap. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 4(2): 82-88.
- Octaviyanti, N., B. Dwiloka, dan B. E. Setiani. 2017. Mutu Kimiawi Dan Mutu Organoleptik Kaldu Ayam Bubuk Dengan Penambahan Sari Bayam Hijau. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2): 1-4.
- Permadi, S.N., S. Mulyani, dan A. Hintono. 2012. Kadar Serta, Sifat Organoleptik Dan Rendemen Nugget Ayam Yang Disubstitusi Dengan Jamur Tiram Putih (*Plerotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(4): 115-120.
- Prastiwi, W. D., S. I. Santoso, dan S. Marzuki. 2017. Preferensi dan persepsi konsumsi produk nugget sebagai alternatif konsumsi daging ayam pada masyarakat di Kecamatan Secang Kabupaten Magelang, *Agromedia*. 35(1): 65–72.
- Putri, V. D, dan Y. Nita. 2018. Uji Kualitas Kimia Dan Organoleptik Pada Nugget Ayam Hasil Substitusi Ampas Tahu. *Jurnal Katalisator*, 3(2): 143-152.

- Rasyid, N., R. Hartono, dan Sunarto. 2020. Daya Terima Serta Analisis Kadar Air Dan Fosfor Pada Nugget Cumi-Cumi Dengan Penambahan Bayam. *Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar*, 15(2):147-157.
- Ramadani, F. H., D. Intannia, dan M. Ni'mah. 2016. Profil penurunan kadar glukosa darah ekstrak air rambut jagung (*Zea Mays L.*) tua dan muda pada mencit jantan galur Balb-C. *Jurnal Pharmascience*, 3(1): 37-44.
- Ratulangi, F. S, dan S. C. Rimbing. 2021. Mutu Sensoris Dan Sifat Fisik Nugget Ayam Yang Ditambahkan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Zootec*, 41(1): 230-239.
- Rini, S. R., Sugiharto, dan L. D. Mahfudz. 2019. Pengaruh Perbedaan Suhu Pemeliharaan terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Periode Finisher. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 14(4): 387-395.
- Rujiah., R. Ninsix, dan Z. Hayati. 2013. Pengolahan Nugget Sayur. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(1): 35-47.
- Sari, K. N, dan F. Ayustaningwarno. 2014. Kandungan serat, vitamin c, aktivitas antioksidan dan organoleptik keripik ampas brokoli (*Brassica oleracea var . italica*) panggang. *Journal of Nutrition College*, 3(3): 378-385.
- Sayekti, D. D. 2014. Pengaruh Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carota L*) Dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Jadi Bika Ambon. *E-Journal Boga*, 3(1): 131-140.
- Shaliha, L. A., S. B. M. Abduh, dan A. Hintono. 2017. Aktivitas antioksidan, tekstur dan kecerahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) yang dikukus pada berbagai lama waktu pemanasan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4):141-144.
- Susanti, A. A. R., L. A. Hendrawati, dan S. Likah. 2020. Pengaruh Penambahan Wortel Terhadap Tingkat Kesukaan Nugget Ayam. *Majalah Ilmiah Peternakan. Program Studi Penyuluhan Peternakan dan Kesejahteraan Hewan, Polbangtan Malang*, 23(3): 124-127.
- Tangkere, E. S., F. S. Ratulangi, dan M. Rotinsulu. 2019. Penambahan Wortel (*Daucus carota L*) Pada Naget Ayam-Uji Sensori Pada Wanita Gmim Eben Haezer Winangun Dua. *Jurnal Mipa*, 8(3): 212-216.

- Utami, S. S., Guntoro., Suharianto, dan M. R. Umami. 2018. Sifat fisik dan sensori nugget wortel brokoli. Prosiding seminar nasional hasil penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Politeknik Negeri Jember, 18 Januari 2019: 215–220.
- Utami, E. Y., D. Rosyidi, dan E. S. Widyastuti. 2015. Pengaruh substitusi daging ayam broiler dengan jamur salju (*Tremella fuciformis*) pada kualitas nugget ayam. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil ternak, 10(2): 63-75.
- Winda, A., R. Tawaf, dan M. Sulistyati. 2016. Pola Konsumsi Daging Ayam Broiler Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Dan Pendapatan Kelompok Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Student e- Journal., 5(2): 1–16.
- Yuliasari, H., K. Syska, dan L. P. Ayuningtyas. 2021. Efek Penambahan Pati Talas Belitung Terhadap Karakteristik Fisik Dan Sensori Nugget Ayam Dengan Substitusi Jamur Tiram. Scientific Timeline, 1(2): 27-35.