

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., S. J. Munarso, F. S, Annisa dan T. T, Jayanthi, 2019. Karakteristik beras analog dari tepung jagung, kacang merah menggunakan agar-agar sebagai bahan pengikat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Penelitian* 16(1):1–9.
- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci Dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Alifia, K. Y., T. A., Sarjana, dan R, Muryani, 2020. Perubahan kualitas daging ayam broiler akibat peningkatan mikroklimatik amonia pada zona penempatan ayam dan panjang kandang berbeda di musim kemarau. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(1): 1–8. DOI: <https://doi.org/10.17728/jatp.5127>
- Alvarado, C. and S. McKee. 2007. Marination to improve functional properties and safety of poultry meat. *Journal. Appl Poultry. Res.* 16: 113- 120.
<https://doi.org/10.1093/japr/16.1.113>
- Ambarsari, I. Sarjana dan A. Choliq. 2009. Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung ubi jalar. *Jurnal Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP)* 2(2): 212-219. DOI: <http://dx.doi.org/10.31153/js.v11i3.676>
- Amora, S.I dan Sukesu. 2013. Ekstraksi senyawa antioksidan pada nugget rumput laut merah (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Sains dan Seni Pomits*, 2 (2): 81-87.
https://ejurnal.its.ac.id/index.php/sains_seni/article/view/3731/1338
- Anshari, H.D. 2010. Pemanfaatan Biji Cempedak sebagai Alternatif Pengganti Tepung Terigu dengan Kualitas dan Gizi Tinggi. Skripsi. Universitas Negeri Malang. Malang.
- Astriani, R. P., K. Kusrahayudan dan S. Mulyani. 2013. Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap sifat organoleptik beef nugget. *Animal Agriculture Journal*, 2 (1): 247–252 <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaaj>
- Aulia. R. E., W, D. R. Putri 2015 Karakterisasi sifat fisikokimia tepung ubi jalar oranye hasil modifikasi kimia dengan STPP *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): (2) 476-482 <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/165>
- Azizah, N. A., L. D. Mahfudz dan D. Sunarti. 2017. Kadar lemak dan protein karkas ayam broiler akibat penggunaan tepung limbah wortel (*Daucus carota* L.) dalam ransum. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 12(4): 389-396.
<https://onesearch.id/Record/IOS3231.article-6389/TOC>
- Badan Standarisasi Nasional 2014. Syarat Mutu Nugget SNI Nomor 6683:2014. BSN, Jakarta. <http://bsn.go.id> Diunduh 17 Juni 2023
- BSN. 2002. Nugget Ayam. SNI 01-6638-2014. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

- Evanuarini, H. 2010. Kualitas chicken nuggets dengan penambahan putih telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 5 (2): 17-22.
- Fauzanin, A., Lukman H., Rahayu P. 2013. Pengaruh penggantian sebagian tepung terigu dengan tepung jagung terhadap produksi nugget daging ayam. *Jurnal Ilmiah ilmu- ilmu Peternakan*. 1-7
<https://www.peternakan.unja.ac.id/images/JOM/PETERNAKAN/>
- Feiner, G. 2006. *Meat Products Handbook, Practical Science and Technology*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge.
- Fennema, O. R. 1985. *Food Chemistry*. Marcell Dekker Inc. New York .
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh tingkat penambahan tepung terigu terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, mikrostruktur, dan mutu organoleptik keju gouda olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4 (2): 17-29.
<https://jitek.ub.ac.id/index.php/jitek/article/download/143/137/249>
- Ginting, E. Rahmi, Y., dan M. Jusuf. 2014. Ubi jalar Sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Lokal. *Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*. Malang.
<https://digilib.unila.ac.id/56942/3/SKRIPSI%20TANPA%20BAB%20PEMB>
[AHASAN.pdf](https://digilib.unila.ac.id/56942/3/SKRIPSI%20TANPA%20BAB%20PEMB/AHASAN.pdf)
<https://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/63/57>
- Gisslen, W. 2009. *Professional Baking*. Fifth Edition. John Wiley dan Sons, New Jersey.
- Gumilar, J., O. Rachmawan dan W. Nurdyanti. 2011. Kualitas fisikokimia naget ayam yang menggunakan filler tepung suweg (*Amorphohallus camponelatus* B1). *Jurnal Ilmu Ternak*, 11(1): 1-5
 DOI: <https://doi.org/10.35792/zot.41.1.2021.32865>
- Hakim, U.N. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Garut (*Maranta arrundinaceae*) Terhadap Fisik dan Organoleptik Nugget Kelinci. Malang : Disertasi Universitas Brawijaya, Malang.
- Hanafiah, A.H. 2023. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Edisi III. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Harjanto, D. 2006. Kualitas Kimia Daging Dada Ayam Broiler Yang Pakannya Ditambahkan Campuran Minyak Ikan Kaya Asam Lemak Omega 3. Skripsi . Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/32639>
- Hikmah, N., 2010. Sifat Fisik dan Palatabilitas Bakso Daging Kelinci pada Lama Lostmortem yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Husnah, S. 2010. Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L) Ayamurasaki dan Aplikasinya dalam Pembuatan Roti Tawar. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

<http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/59935>

- Irawati, E., Mirzah dan R. Saladin. 2014. Berbagai teknik pengolahan terhadap kualitas ikan tongkol (*Eutynnus sp*) afkir sebagai pakan ternak. Jurnal Peternakan. 11 (1): 1-7.
<https://ejournal.uin-suska.ac.id/index.php/peternakan/article/view/2322/1465>
- Ismail, M., R Kautsar , P., Sembada., S Aslimah, dan I. Arief, 2016. Kualitas fisik dan mikrobiologis bakso daging sapi pada penyimpanan suhu yang berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Ternak (4): 372–374.
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/ipthp/article/view/14634/10830>
- Kartikasari, L.R., B. S. Hertanto, I. Santoso dan A. M. Nuhriawangsa. 2018. Kualitas daging ayam broiler yang diberi pakan berbasis jagung dan kedelai dengan suplementasi tepung purslane (*Portulaca oleracea*). Jurnal Teknologi Pangan, 12(2): 64-71. <https://core.ac.uk/download/pdf/234615583.pdf>
- Kasih, N.S., A. Jaelani dan N. Firahmi. 2012. Pengaruh lama penyimpanan daging ayam segar dalam refrigerator terhadap pH, susut masak dan organoleptik. Jurnal Med Sains. 4 (2): 154-159
<https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/ziraah/article/view/84/79>
- Komariah, 2009. Aneka Olahan Daging Sapi. Agromedia Pustaka, Depok.
- Kurniawan, A. B., Al-Baarri, A. N., dan Kusrahayu. 2012. Kadar serat kasar, daya ikat air, dan rendemen bakso ayam dengan penambahan keraginan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1(2): 23–27.
<https://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/58/23>
- Kusumayanti, H., L. F. Ahmad, F. N. Setiawati dan S. B. Ginting. 2016. Pengolahan ubi jalar (*Ipomoea batatas* L) dengan sistem kering untuk meningkatkan komoditas pangan lokal. Jurnal Metana 12:39-44.
<https://ejournal.undip.ac.id/index.php/metana/article/view/11044/12761>
- Kusumaningrum M, Kusrahayu, dan S. Mulyani 2013. Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik (warna) chicken nugget, Animal Agriculture Journal, 2(1): 370 – 376
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/aaj/article/view/2339>
- Laksmi, R. T., Legowo, A. M., dan Kusrahayu. 2012. Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik chicken nugget yang disubstitusi dengan telur rebus. Animal Agriculture, 1(1): 453–460.
<https://media.neliti.com/media/publications/183566-ID-none.pdf>
- Lingga, M.E dan M. M .Rustama. 2005. Uji aktivitas antibakteri dari ekstrak air dan etanol bawang putih (*Allium sativum* L.) terhadap bakteri gram negatif dan gram positif yang diisolasi dari udang dogol (*Metapenaeus monoceros*), udang lobster (*Panulirus sp*), dan udang rebon (*Mysis acetes*). Jurnal Biotika 5 (2): 13-15 <https://jurnal.unpad.ac.id/biotika/article/view/337>

- Liur I. J, 2013. Potensi penerapan tepung ubi jalar dalam pembuatan bakso sapi. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 2(1): 40-42
<https://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/104>
- Maghfiroh. M., K. D. Ratna dan E. Susanto. E. 2017. Pengaruh konsentrasi dan lama perendaman ekstrak kulit nanas terhadap kualitas fisik dan kualitas organoleptik daging bebek petelur afkir. Jurnal Ternak 8(1): 1-11.
DOI: <https://doi.org/10.30736/jy.v8i1.14>
- Montolalu, S, N. Lontoan, S. Sakul, dan A.D.P. Mirah 2013. Sifat fisikokimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.). Jurnal Zootek 32 (5): 2-13
<https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/zootek/article/view/986/799>
- Mutiyaningsih dan Suryati. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Varietas Olahannya. Agromedia. Jakarta.
- Niland, B and D. C. Brooks. 2019. Health benefits and adverse effects of a gluten-free diet in non-celiac disease patients. Gastroenterology dan Hepatology. 14: 82 – 91.
- Nisa, T. K, 2013. The effect of young jackfruit substitution (*Artocarpus heterophyllus* LMK) on the organoleptic quality of chicken nuggets. Food Science and Culinary Journal, 2(1): 63-71.
- Noer, S.W. Mohammad, W. dan Kardiman. 2017. Pemanfaatan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L) berbagai varietas sebagai bahan baku pembuatan kue bolu kukus. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 11(2): 42-50
- Ockerman, H.W. 1983. Chemistry of Meat Tissue. 10th Ed. Departement of Animal Science The Ohio State University and The Ohio Agriculture Rese. Ohio
- Permadi, S. N., S. Mulyani dan A. Hintono. 2012. Kadar serat, sifat organoleptik, dan rendemen nugget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Plerotus ostreatus*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 1(4): 115-120.
<https://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/82/51>
- Prayitno, A. H., Suryanto E., dan Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas virgin coconut oil (VCO). Jurnal. Buletin Peternakan 34(1): 55-63.
<https://jurnal.ugm.ac.id/buletinpeternakan/article/view/107>
- Prabaningrum, S. D., V. P. Bintoro., S. B. M. Abduh 2022. Pengaruh konsentrasi bahan pengikat terhadap nilai rendemen, kadar air, aktivitas air dan warna pada nori artifisial daun cincau. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 11(2) 47-51 <https://doi.org/10.17728/jatp.14367>
- Ratnasari, R., W. Sarengat dan A. Setiadi. 2015. Analisis pendapatan peternak ayam broiler pada sistem kemitraan di kecamatan Gunung Pati Kota Semarang. Animal Agriculture Journal. 4 (1): 47-53.
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/aaj/article/view/8474/8238>

- Rahmah, S. 2018. Pengaruh Penggantian Sebagian Daging Ayam dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostereatus*) Terhadap Kualitas Fisik Nugget. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi. Jambi.
- 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. DOI: <https://doi.org/10.35792/zot.41.1.2021.32865>
- Rustandi, D. 2011. Produk Mie. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Sarwono, B. 2007. Ubi Jalar. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan V. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Soeparno. 2021. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi Kedua (Revisi Cetakan Keenam). Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sofiana, A. 2012. Penambahan tepung protein kedelai sebagai pengikat pada sosis sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Peternakan* 15(1): 1-7.
DOI: <https://doi.org/10.22437/jiip.v15i1.1512>
- Suardana, I. W dan I. B. N Swacita. 2009. Higiene Makanan. Udayana University Press, Denpasar.
- Sudaryani, T. dan H. Santosa. 2002. Pemeliharaan Ayam Ras Pembibit. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suismono. 2002. Kajian Teknologi pembuatan tepung dan pati umbi-umbian untuk menunjang ketahanan pangan. *Majalah Pangan Media Komunikasi dan Informasi* 37 (10): 37-49.
- Susilawati dan Medikasari. 2008. Kajian formulasi tepung terigu dan berbagai jenis tepung ubi jalar sebagai bahan dasar pembuatan biskuit non-flaky crackers. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II*. Universitas Lampung. 17-18 November 2008 : 150-169.
- Sukerti N, Damiati, C. Marsiti, 2013. Pengaruh modifikasi tiga vaarietas tepung ubi jalar dan terigu terhadap kualitas dan daya terima mie kering. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 2(2): 231-237
- Swarno, G., D. Rosyidi, dan M. Thohari. 2015. Kualitas fisik (pH, WHC, susut masak, tekstur) dan organoleptik bakso daging kalkun. *Brawijaya*. Malang.
- Tahrir A dan R Ninsix. 2009. Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengenyal dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*. 6: 44–52.
DOI: <http://dx.doi.org/10.24014/jupet.v6i2.375>
- Tarwotjo. 1998. Dasar-Dasar Gizi Kuliner. Graziando. Jakarta.

- Tejakusuma, W. Suryanto D.S. dan Lankey. H. 2015. Pengaruh Tingkat Konsentrasi Penggunaan Karagenan Terhadap Awal Kebusukan Nugget Puyuh pada Suhu Ruang. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Padjadjaran. Bandung.
<https://jurnal.unpad.ac.id/ejournal/article/view/8101/3683>
- Ulupi, N., Komariah, dan S.Utami. 2005. Evaluasi penggunaan garam dan sodium tripoliphosphat terhadap sifat fisik bakso sapi. Jurnal Indon Trop Agric 30(2):88-95 <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/83731>
- Umam, M.K. 2005. Penampilan produksi ayam pedaging yang dipelihara pada sistem lantai kandang panggung dan kandang bertingkat. Jurnal Ilmu Peternakan. 24 (3): 79-87 <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/137464>
- USDA. National Nutrient Data Base for Standard. 2014. Basic Report 20649, Tapioca, pearl, dry. The national Agricultural Library.
<https://repository.usm.ac.id/files/skripsi/D11A/2014/D.111.14.0051/D.111.14.0051-01-Judul-20190306122613.pdf>
- 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.
DOI: <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2015.010.02.7>
- Vasavirama, K and M. Upender. 2014 Piperine: A valuable alkaloid from piper species, international. Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences. 6 (4): 34-38.
- Winarno. F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Woolfe, J. A. 1992. Sweet Potato Past and Present. University Cambridge Press, Cambridge.
- Yaningsih, H., B. Admadi dan S. Mulyani. 2012. Studi Karakteristik Gizi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) Pada Beberapa Umur Panen. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana.
- Yuanita, I dan S. Lisnawaty. 2014. Sifat kimia dan palatabilitas nugget ayam menggunakan jenis dan konsentrasi bahan pengisi yang berbeda. Jurnal Ilmu Hewani Tropika. 3 (1): 1-5.
<https://unkripjournal.com/index.php/JIHT/article/view/45/44>
- Yudis, T. A.W., S. Lilis, dan A. W. L. Hendronoto. 2015. Pengaruh tingkat penambahan karagenan terhadap sifat fisik dan organoleptik naget puyuh. Jurnal Peternakan. 23(2): 769-772
<https://jurnal.unpad.ac.id/ejournal/article/view/10271>