

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, M., B. Dwiloka dan, B.E. Setiani. 2013. Total bakteri, pH dan kadar air daging ayam broiler selama direndam dengan ekstrak daun senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) selama masa simpan. Jurnal Pangan dan Gizi (4):49-56.
<https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/1063/1112>
- Al Mardiyah, B., 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) : 364-371.
<https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/1573123>
- Alamsyah, A., E. Basuki, A., Prarudiyanto, dan S. Cicilia. 2019. Diversifikasi produk olahan daging ayam. Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram, 1(1):63-69.
<https://www.abdimastpb.unram.ac.id/index.php/AMTPB/article/download/12/11>
- Alghifari, V., dan D. N. Azizah. 2021. Perbandingan tepung kentang dan tepung terigu terhadap karakteristik nugget. Edufortech, 6(1):2541-4953.
<https://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech/article/view/33287>
- Ali M, dan W.Z Badawy. 2017. Utilization of eggshells by-product as a mineral source for fortification of bread strips. Journal of Food and Dairy Sciences, 8 (11): 455 – 459.
https://journals.ekb.eg/article_38960_4bb4e26146fb6d2860fc7fbf6e8b0ee8.pdf
- Amin, F. M. 2018. Identifikasi citra daging ayam berformalin menggunakan metode fitur tekstur dan k-nearest neighbor (K-NN). Jurnal Matematika “MANTIK”, 4(1), 68-74.
http://repository.uinsa.ac.id/id/eprint/542/1/Faris%20Mushlihul%20Amin_Iidentifikasi%20citra%20daging%20ayam%20berformalin%20menggunakan%20metode%20fitur%20tekstur%20dan%20k-nearest%20neighbor.pdf
- Amran, P. 2018. Analisis perbedaan kadar kalsium (Ca) terhadap karyawan teknis produktif dengan karyawan administratif pada Persero Terbatas Semen Tonasa. Jurnal Media Analis Kesehatan 1(1):1-7. <https://journal.poltekkes-mks.ac.id/ojs2/index.php/mediaanalisis/article/viewFile/121/79>
- Asviani, T., dan R. Ninsix. 2017. Pengaruh penambahan tepung cangkang telur terhadap karakteristik mie basah yang dihasilkan. Jurnal Teknologi Pertanian. 6(1):38-47.
<https://ejournal.unisi.ac.id/index.php/jtp/article/download/100/73>

- Bae, Y. S., J. C. Lee, S. Jung, H. J Kim, S. Y. Jeon, D.H. Park, S.K. Lee, and C. Jo. 2014. Differentiation of deboned fresh chicken thigh meat from the frozen-thawed one processed with different deboning conditions. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 34(1):73-79.
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4597820/>
- BPS [Badan Pusat Statistik] . 2021. Produksi Telur Ayam Petelur Menurut Provinsi 2019-2021. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
<https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NDkxIzI=/produksi-telur-ayam-petelur-menurut-provinsi.html>
- BSN [Badan Standarisasi Nasional]. 2014. Nugget Ayam (*Chicken Nugget*) SNI 6683:2014. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Buckle, K.A.R.A., Edward, G.H. Fleet and M. Wootter. 1987. *A Course Manual In Food Science*. Watson Ferguson and Co, Brisbane.
- Dhevina. 2010. Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Hassanuddin. Makassar.
<https://itp.agritech.unhas.ac.id/index.php/id/>
- Falahudin, A., Rahmah, U.I.L., dan Ismail, T. 2022. Karakteristik fisik dan organoleptik nugget ayam petelur afkir dengan penambahan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*). *Agrivet Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*. 10(2):238-244.
<https://www.ejournal.unma.ac.id/index.php/agrivet/article/download/3960/2278>
- Fauzanin, A., H. Lukman, dan P. Rahayu. 2016. Pengaruh Penggantian Sebagian Tepung Terigu Dengan Tepung Jagung Terhadap Produksi Nugget Daging Ayam. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi.
<http://peternakan.unja.ac.id/images/JOM/PETERNAKAN/Desember2015/Anin-Fauzanin.pdf>
- 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>
- Hajrawati, H., M. Fadliah, W. 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.
<https://pdfs.semanticscholar.org/bc3d/6b8adf6db640f4c0ecb8d442104f3af94690.pdf>
- Hakim, U.N. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Garut (*Maranta arundinaceae*) Terhadap Fisik dan Organoleptik Nugget Kelinci. Disertasi. Universitas Brawijaya. Malang. <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/136974>

- Hanafiah, A.H. 2023. Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi. Edisi III. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta. <https://www.rajabrafindo.co.id/produk/rancangan-percobaan-teori-dan-aplikasi/>
- Hastuti, S., S. Suryawati., dan I. Maflahah. 2016. Pengujian sensoris nugget ayam fortifikasi daun kelor. Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 9 (1) : 71-75. <https://ecoentrepreneur.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/viewFile/2126/1750>
- Hikmah, N., 2010. Sifat Fisik dan Palatabilitas Bakso Daging Kelinci pada Lama Postmortem yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/63265>
- Ibrahim F. M. 2017. Analisis Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*, L) dengan Penambahan Daun Singkong (*Cassava leaves*). Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember, Jember. Jakarta. <http://repository.unej.ac.id/handle/123456789/95779>
- Kartikasari, L. R. B. S. A. S. D. Hertanto, I. S. Pamungkas, Saputri, dan A. M. P. Nuhriawangsa. 2020. Kualitas fisik dan organoleptik bakso berbahan dasar daging ayam broiler yang diberi pakan dengan suplementasi tepung purslane (*Portulaca oleraceae*). Sains Peternakan 18 (1): 66-72. <https://jurnal.uns.ac.id/Sains-Peternakan/article/viewFile/38738/26605>
- Kasumi, E., R.B Lestaru , dan D. Heraini. 2023. Kualitas fisik dan organoleptik nuggetayam broiler dengan penambahan tepung kulit pisang kepok (*Musa acuminata*). Jurnal Peternakan Borneo. 2(1): 31-37. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jpb/article/download/73167/75676599997>
- King'ori, A.M. 2011. A review of the uses of poultry eggshells and shell membranes. International Journal of Poultry Science 10(11):908-912. https://www.researchgate.net/profile/Anthony-Kingori/publication/279557572_A_Review_of_the_uses_of_poultry_eggshe_l_l_s_and_shell_membranes/links/596d04ce458515d9265fc0e5/A-Review-of-the-uses-of-poultry-eggshells-and-shell-membranes.pdf
- 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>
- Kusumaningrum, M., K. 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/aa/article/download/2339/2394>

- Laksono, M.A., V. P. Bintoro, dan S. Mulyani. 2012. Daya ikat air, kadar air, dan protein nugget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Animal Agriculture Journal*.1(1) : 685-696.
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/aaj/article/viewFile/808/782>
- Lapase OA, Jajang G, Wiwin T. 2016. Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentuk Akibat Lama Perebusan. *Students e-Journal*, 5(4): 1-7.
<https://journal.unpad.ac.id/ejournal/article/view/10205>
- Maghfiroh, M., R. K. Dewi dan E. Susanto. 2017. Pengaruh konsentrasi dan lama perendaman sari kulit nanas terhadap kualitas fisik dan kualitas organoleptik daging bebek petelur afkir. *Jurnal Ternak* 8 (1): 1-11.
<https://www.neliti.com/id/publications/284075/pengaruh-konsentrasi-dan-lama-perendaman-ekstrak-kulit-nanas-terhadap-kualitas-f>
- Melyza Y.P. 2023. Pengaruh Penggunaan Susu Skim, Full Krim dan Butter Milk Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Nugget Ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
<http://scholar.unand.ac.id/200256/26/Skripsi%20full%20teks.pdf>
- Merta, M.G.W., N.M Wartini, dan I.M. Sugitha. 2020. Karakteristik nugget yang difortifikasi kalsium tepung cangkang telur ayam ras. *Jurnal Media Ilmiah Teknologi Pangan*. 7(1): 39-50.
https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_penelitian_1_dir/105a89b344427cce2825eeb69113cea3.pdf
- Nursyahrhan dan Fathuddin. 2018. Pemanfaatan limbah tepung cangkang telur sebagai bahan substitusi tepung ikan pada bahan baku pakan ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Agrokompleks*. 19(1) :58-65.
<https://ppnp.e-journal.id/agrokompleks/article/download/201/149>
- Permadi, S.N., S. Mulyani, dan A. Hintono. 2012. Kadar serat, sifat organoleptik, dan rendemen nugget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1(4):125-130.
<https://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/viewFile/82/51>
- Prastini, A. I., dan S.B. Widjanarko. 2015. Pembuatan sosis ayam menggunakan gel porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) sebagai bahan pengikat terhadap karakteristik sosis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4):1503-1511.
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/274/283>
- Prabakaran K, A Balamurugan, S Rajeswari . 2005. Development of calcium phosphate based apatite from Hen's eggshell. *Bull Mater Sci* 28(2): 115-119.
<https://www.ias.ac.in/public/Volumes/boms/028/02/0115-0119.pdf>
- Prayitno, A. H., dan E. Suryanto. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas *virgin coconut oil* (VCO). *Buletin Peternakan*, 34(1):55-63.
<https://journal.ugm.ac.id/buletinpeternakan/article/download/107/462>

- Prayitno, A.H., D. L Rumi, Widiyawati., dan B. Prasetyo. 2016. Pengaruh fortifikasi nanokalsium cangkang telur bebek terhadap mutu fisik sosis sapi. Konferensi Internaional Pangan dan Pertanian ke-4 : 1-5.
<http://medpub.litbang.pertanian.go.id/index.php/jitv/article/view/3009/pdf>
- Puspitasari, R.D. dan M.A.H. Swasono. 2018. Pengaruh lama perebusan kulit telur pada pembuatan bubuk suplemen kalsium. Jurnal Teknologi Pangan 9(1):20-27.
<https://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/TeknologiPangan/article/download/934808>
- Putri, V. D. 2018. Uji kualitas kimia dan organoleptik pada nugget ayam hasil substitusi ampas tahu. Jurnal Katalisator, 3(2): 143-152.
https://www.researchgate.net/publication/331126765_Uji_Kualitas_Kimia_Dan_Organoleptik_Pada_Nugget_Ayam_Hasil_Substitusi_Ampas_Tahu
- Qolis, N., C. B. Handayani, dan N. W. Asmoro. 2020. Fortifikasi kalsium pada kerupuk dengan substitusi tepung cangkang telur ayam ras. Jurnal Teknologi Pangan, 14(1):2654-5292.
<http://www.ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologi-pangan/article/download/2181/1635>
- Rahmah, S. 2018. Pengaruh Penggantian Sebagian Daging Ayam dengan Jamur TiramPutih (*Pleurotus Ostereattus*) Terhadap Kualitas Fisik Nugget. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi, Jambi.
https://library.unja.ac.id/index.php?p=show_detail&id=161080&keywords=
- Rahmawati, W. A., dan F.C. Nisa. 2015. Fortifikasi kalsium cangkang telur pada pembuatan cookies (kajian konsentrasi tepung cangkang telur dan baking powder Jurnal Pangandan Agroindustri, 3(3):1050-1061.
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/227/234>
- 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.
<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/zootek/article/download/32865/31044>
- Safitri, A.I., Muslihah, N., dan Winarsih, S. Kajian penambahan tepung cangkang telur ayam ras terhadap kadar kalsium, viskositas, dan mutu organoleptik susu kedelai. Majalah Kesehatan FKUB. Vol. 1 (3) :149 – 160.
<https://majalahfk.ub.ac.id/index.php/mkfkub/article/view/36/34>
- Sagita, N.A., N. D. Kristanti, dan K. B. Utami. 2021. Penerimaan nugget ayam dengan forifikasi tepung cangkang telur ayam ras. Jurnal Ilmu dan Tekmologi Peternakan Tropis, 8(2):115-124.
<https://repository.polbangtanmalang.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/647/REPORT%20PLAGIASI%20NUGGET.pdf?sequence=1>

- Sangaji, I., Jurianto, dan, R. Muhammad. 2019. Lama penyimpanan daging ayam broiler terhadap kualitasnya ditinjau dari kadar protein dan angka lempeng total bakteri. *Jurnal Biology Science and Education*. 8(1):47-58. https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/100009507/586libre.pdf?1679151806=&responsecontentdisposition=inline%3B+filename%3DLama_Penyimpanan_Daging_Ayam_Broiler_Ter.
- Saniwati, Nuraini, dan D. Agustina. 2015. Studi residu antibiotik daging broiler yang beredar di pasar tradisional kota Kendari. *JITRO*. 1(3):2408-7849. <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article>.
- Sembor, S. M., dan Y. H Kowel. 2018. Penyuluhan dan Demonstrasi Pengolahan Bakso dan Nugget Ayam Petelur Afkir pada Kelompok WKI GMIM Jemaat Betlehem Kelurahan Singkil I Kecamatan Singkil Kota Manado. *Seminas Naional Hasil Persepsi III Manado*. Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado, Manado. <http://repo.unsrat.ac.id/id/eprint/2195>
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta, 53-54. <https://ugmpress.ugm.ac.id/id/product/peternakan/ilmu-nutrisi-dan-gizi-daging>
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-6 Edisi Revisi. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sundari, S. 2015. Pengaruh penambahan nanopartikel ekstrak kunyit sediaan serbuk dalam ransum terhadap kualitas fisik daging ayam broiler umur 5 minggu. *AgriSains*, 6(1):89–104. <http://eprints.mercubuana-yogya.ac.id/id/eprint/11525>
- Suprpto, W., S. Kismiyati, dan E. Suprijatna. 2012. Pengaruh penggunaan tepung kerabang telur ayam ras dalam ransum burung puyuh terhadap tulang tibia dan tarsus. *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 75-90. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/aaj/article/viewFile/93/100>
- Suryono, H. Syarifuddin, J. Maranata, M. Musyid, and A. Nizori. 2023. Development of high-calcium chicken nuggets fortified with various citric acid-extracted chicken egg shells powder. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*, 7(1):36-44. <https://www.jaast.org/index.php/jaast/article/download/133/41>
- Talebe, Y. B., I. Rodianawati, dan E. K. Dewi. 2020. Kualitas nugget ayam dengan bahan pengisi tepung pati ubi kayu (*Manihot utilissima*) dan tepung sagu (*Metroxylon sagu* Rottb) lokal provinsi maluku utara. In *Prosiding Seminar Nasional Ilmu Peternakan Terapan*. Jurusan Peternakan Politeknik Negeri Jember, 19 - 22 September 2020 . Jember. <https://proceedings.polije.ac.id/index.php/animal-science/article/view/24>

- 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>
- Tjokroadikusumo, P. S. 1993. HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya. PT. Gramedia.
- Wijayanti, D.A., A. Hintono, dan Y.B. Pramono. 2013. Kadar protein dan keempukan nugget ayam dengan berbagai level substitusi hati ayam broiler. *Animal Agriculture Journal*, 2 (1):295-300. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/aaj/article/viewFile/2189/2209>
- Wirakusumah, E. S. 2011. Menikmati Telur. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yohanes, A. R., H. T. Pangestuti, dan J. F. Theedens. 2021. Pengaruh penambahan ramuan herbal dalam air minum terhadap sifat organoleptik daging ayam broiler. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, 3(4): 1831-1840. <http://publikasi.undana.ac.id/>
- 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>