

DAFTAR PUSTAKA

- Adzanian, D. F. D., I. Kentjonowaty, dan I. Dinasari. 2021. Studi literatur dampak Pandemi Covid-19 terhadap fluktuasi harga dan pemasaran daging ayam ras pedaging di Jawa Timur. *Dinamika Rekayasa: Jurnal Ilmiah*, 4 (2) : 271-281.
<https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/1573123>
- Akmal, Y. 2014. Perbedaan minat beli konsumen dalam mengkonsumsi gula aren asli dan tidak asli (studi kasus konsumen industri kecil gula aren di kecamatan Rambah). Laporan Penelitian. Universitas Pasir Pengaraian. Pekanbaru
- 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>
- Aldillah dan Rizma. 2015. Proyeksi produksi dan konsumsi kedelai Indonesia. *Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan*, 8 (1) : 1-112.
<http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1353558&val=953&title=Proyeksi%20Produksi%20Dan%20Konsumsi%20Kedelai%20Indonesia>
- 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.html
- Amran, P. 2018. Analisis perbedaan kadar kalsium (Ca) terhadap karyawan teknis produktif dengan karyawan administratif pada persero terbatas semen tonasa. *Jurnal Media Analis Kesehatan*, 9 (1) : 1-7.
<https://journal.poltekkesmks.ac.id/ojs2/index.php/mediaanalisis/article/view/121>
- Amalina, A. N., T. Y.T., Lejap dan U. Luthfiah. 2023. Pengaruh lama waktu penggilingan beras dan jenis ayakan terhadap nilai rendemen tepung beras. *Journal of Innovative Food Technology dan Agricultural Product*, 1(1) : 14-17.
<https://journal.upy.ac.id/index.php/jitap/article/view/5767>
- Anjani, S., dan S. Dwiyantri. 2013. Pengaruh proporsi kulit semangka dan tomat terhadap hasil jadi masker wajah berbahan dasar tepung beras. *Jurnal Tata Rias*, 2 (3) : 22-26.
<https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-rias/article/view/3921>
- Ardin, L., L. Karimuna., M. A. Pagala., dan M. A. Pagala. 2019. Formulasi tepung kerabang telur dan tepung beras merah terhadap nilai kalsium dan organoleptik kue karasi. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 4 (1) : 1892-1904.
<http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1021400&val=9086&title=Formulasi%20Tepung%20Cangkang%20Telur%20dan%20Tepung%20Beras%20Merah%20Terhadap%20Nilai%20Kalsium%20dan%20Organoleptik%20Kue%20Karasi>

- Asviani, T., dan R. Ninsix. 2017. Pengaruh penambahan tepung kerabang telur terhadap karakteristik mie basah yang dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(1) : 38-47.
<http://ejournal.unisi.ac.id/index.php/jtp/article/view/100>
- Badan Pusat Statistik. 2021. Produksi Telur Ayam Petelur Menurut Provinsi 2019-2021. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. Nugget Ayam (*Chicken Nugget*). SNI No. 6683:2014. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Bintoro, V. P. 2008. Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk. Universitas Diponegoro, Semarang.
<http://eprints.undip.ac.id/20288/1/File0018.PDF>
- Dasi, E. A. S. 2019. Pengaruh substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiate* L) terhadap tingkat kesukaan nugget ikan tuna (*Thunnus obesus*). Karya Tulis Ilmiah. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang. Kupang.
<http://repository.poltekeskupang.ac.id/1698/>
- Hastuti, S., S. Suryawati., dan I. Maflahah. 2016. Pengujian sensoris nugget ayam fortifikasi daun kelor. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 9 (1) : 71-75.
<https://eco-entrepreneur.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/view/2126>
- Khainidar dan A. Kasmiran. 2016. Uji organoleptik dan daya simpan dendeng ayam ras petelur afkir dengan menggunakan nenas. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 2 (4) : 20-26.
<https://www.neliti.com/publications/97309/uji-organoleptik-dan-daya-simpan-dendeng-ayam-ras-petelur-afkir-dengan-menggunakan>
- Koswara, S. 2013. Teknologi Pengolahan Umbi-umbian: Pengolahan Umbi Porang. Modul. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalang kote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1) : 9-15.
<http://www.pengolahanpangan.jurnalpertanianunisapalu.com/index.php/pangan/article/view/7>
- 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.
<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/zooteK/article/view/16782>
- Merta, M.G.W., N.M. Wartini, dan I.M. Sugitha. 2020. Karakteristik nugget yang difortifikasi kalsium tepung kerabang telur ayam ras. *Scientific Journal of Food Technology*, 7(1): 39-50.
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/pangan/article/download/62590/35809>
- Mustafa, A. 2015. Analisis proses pembuatan pati ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa. *Agrointek* 9(2):127-133.
<https://journal.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/view/2143>

- Naja, I. S., D. S. Sutardjo dan K. Sueadi. 2016. Pengaruh Tingkat Persentase Angkak Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Sosis Sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Jambi. Jambi.
- Negara, J. K., A. K. Sio, R. 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.
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/ipthp/article/view/17506>
- Permenkes RI. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia, Permenkes. Indonesia.
- Prasetyo, R. 2014. Analisis Morfo-Sistematis Nama-nama Cemilan Tradisional Berkolerasi dengan Sifat dan Bagian Tubuh Daerah Istimewa Yogyakarta. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
http://etd.repository.ugm.ac.id/home/detail_pencarian/71566
- 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.
<http://ejournal.lldikti10.id/index.php/katalisator/rt/printerFriendly/3711/0>
- Prabakaran K, A Balamurugan, dan 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/article/fulltext/boms/028/02/0115-0119>
- Rahmawati, N., dan A. Budiyanto. 2017. Uji organoleptik nugget daging dada itik afkir dengan jenis dan dosis tepung yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 2 (1) : 17-22.
<https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/964846>
- Rahmawati, W. A., dan F. C. Nisa. 2015. Fortifikasi kalsium kerabang telur pada pembuatan cookies (kajian konsentrasi tepung kerabang telur dan baking powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (3) : 1050-1061.
https://www.academia.edu/download/52173903/cangkang_telur_di_jadikan_cookies.pdf
- Ratulangi, Y. A., S. E. Siswosubroto., F. Ratulangi., dan J. E. Rompis. 2017. Sifat organoleptik naget ayam yang menggunakan tepung kedelai sebagai penggantian sebagian daging. *Jurnal ZooteK*, 38 (1) : 131-141.
<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/zooteK/article/view/18566>
- Rieuwpassa, F. J. 2016. Karakteristik kimia dan nilai organoleptik nugget ikan tuna dengan substitusi tepung sagu. *Jurnal Ilmiah Tindalung*, 2 (2) : 103-111.
<http://www.e-journal.polnustar.ac.id/jit/article/view/92>
- Rini, S. R., S. 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.
<https://ejournal.unib.ac.id/jspi/article/view/6232>

- Sagita, N. A., N. D. Kristanti, dan K. B. Utami. 2021. Penerimaan nugget ayam dengan fortifikasi tepung kerabang telur ayam ras. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 8 (2) : 115-124.
<https://www.academia.edu/download/88580656/478738626.pdf>
- Sakti, L. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus carota* L) pada Pembuatan Takovaki terhadap Daya Terima Konsumen. Disertasi, Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
<http://repository.unj.ac.id/360/>
- Sari, I. P., H. Herpandi, dan S. D. Lestari. 2018. Karakteristik fisikokimia dan sensoris nugget kijing (*Pilsbryoconcha exilis*). *Jurnal Fishtech*, 7 (1) : 76-85.
<https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/fishtech/article/view/5983>
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Shaliha, L. A., S. B. M. Abduh., dan A. Hintono. 2018. 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.
<http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/260>
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-5. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sinta, D., N. Nurhaeda, R. Rasbawati, dan F. Fitriani. 2019. Uji organoleptik dan tingkat kesukaan nugget ayam broiler dengan penambahan susu bubuk skim pada level yang berbeda. In *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*. 26-27 Juli 2019.
<https://jurnal.yapri.ac.id/index.php/semnassmpt/article/view/116>
- Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik (Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian). Penerbit Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soekarto ST dan M Hubeis . 2000. Metodologi Penilaian Organoleptik. Petunjuk Laboratorium. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Sugiarto, N., M. Toana. Rugayah, N. Maharani dan S. Sarjuni. 2018. Penambahan beberapa sayuran pada nugget ayam. *Jurnal Jurusan Ilmu Peternakan. Fakultas Peternakan dan Perikanan. Universitas Tadulaku. Palu.*
- Suryati, S., M. Maherawati, dan L. Hartanti. 2019. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik cookies dengan penambahan puree labu kuning dan tepung kerabang telur ayam. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 2 (1) : 12-25.
<https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jft/article/view/38020>
- Suryatmoko. 2010. Kajian penambahan tepung tapioka dan susu skim terhadap penerimaan konsumen pada produk nugget ikan mas (*Cyprinus carpio*). *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1 (1) : 37-48.
<http://grouper.unisla.ac.id/index.php/grouper/article/view/5/0>

- Suryono, H. Syarifuddin, J. Maranata, M. Musyid, dan A. Nizori. 2023. Development of high-calcium chicken nuggets fortified with various citric acid-extracted chicken eggshells powder. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*, 7 (1) : 36-44.
<http://www.jaast.org/index.php/jaast/article/view/133>
- Surtini, L. Karimuna, & N. Asyik. 2017. Pengaruh formulasi tepung tapioka, tepung beras merah (*Oryza sativa* L) dan sari wortel (*Daucus carota* L) terhadap sifat organoleptik dan nilai gizi nugget tempe. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2 (3) : 520-529.
<https://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/view/2627/1957>
- Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada. Press, Yogyakarta.
- Syadiah, E. A., R. Riska, dan F. Adelina. 2022. Pengaruh penambahan tepung wortel terhadap daya terima dan kandungan gizi nugget ikan kakap putih (*Lates calcarifer*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10 (1) : 49-59.
<https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/jmthp/article/view/37465>
- 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>
- Windiartono, A., R. Riyanti, dan V. Wanniatie. 2016. Efektivitas tepung bunga kecombrang (*Nicolaia speciosa* horan) sebagai pengawet terhadap aspek kimia daging ayam broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 4(1) : 19-23.
<https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIPT/article/view/1246>
- Wulandari, E. L. Suryaningsih, A. Pratama, S. D. Putra, dan N. Runtini. 2016. Karakteristik fisik, kimia dan nilai kesukaan nugget ayam dengan penambahan pasta tomat. *Jurnal Laboratorium Teknologi Pengolahan Produk Peternakan*, 16 (2) : 95-99.
<http://jurnal.unpad.ac.id/jurnalilmuternak/article/view/11582>
- Yonata, D., S. Aminah dan R. Hersoelistyorini. 2017. Kadar kalsium dan karakteristik fisik tepung kerabang telur unggas dengan perendaman berbagai pelarut. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7 (2) : 82-93.
<https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/3179>
- Yuliani, Y. 2014. Pengaruh Dosis Ragi Terhadap Kualitas Fisik Tempe Berbahan Dasar Biji Cempedak (*Arthocarpus champeden*) Melalui Uji Organoleptik. Disertasi, IAIN Palangka Raya. Palangka Raya.
<http://digilib.iain-palangkaraya.ac.id/160/>