

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Agustina, K. K., A. A. G. O. Dharmayudha., I. B .N. Swacita., dan L. M. Sudimartini. 2015. Analisis nilai gizi telur itik asin yang dibuat dengan media kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L) selama masa pemeraman. Buletin Veteriner Udayana, 7(2): 113–119.
- Anggorowati, P. Y. 2016. Pengaruh konsentrasi tempe dan konsentrasi bahan pengisi terhadap karakteristik nugget terubuk (*Saccarum edule hasskarl*). Skripsi. Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik. Universitas Pasundan, Bandung.
- Antarlina, S. S dan J. S. Utomo. 1999. Proses pembuatan dan penggunaan tepung ubi Jalar untuk produk pangan. Balitkabi, 15: 30-44.
- Apriliani, I. N. 2022. Pengaruh kalium pada pertumbuhan dan hasil dua varietas tanaman ubi jalar (*Ipomea batatas* (L.) Lamb). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian [JIMTANI], 2(5): 148-157.
- Aprita, I. R., C. Irhami dan R. Salima. 2020. Diversifikasi pembuatan bakso daging ayam dengan penambahan ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). Jurnal Peternakan Sriwijaya, 9(1): 7-15.
- Arziyah, D., L. Yusmita., dan R. Wijayanti. 2022. Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. Jurnal Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta, 1(2): 105-109.
- Aywa, A. K., M. P. Nawiri., dan H. N. Nyambaka. 2013. Nutrient variation in colored varieties of ipomea batatas grown in virginia country, Western Kenya. International Food Research Journal, 20(2): 819-825.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. Nugget Ayam. SNI 01-6683- 2002. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Claudia, R. 2015. Pengembangan biskuit dari tepung ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas* L.) dan tepung jagung (*Zea mays*) fermentasi. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(4): 1589-1595.
- Engelen, A. 2017. Pengaruh lama pengasinan pada pembuatan telur asin dengan cara basah. Jurnal Agroindustri Halal, 3(2): 133–141.
- Ernayanti, S., S. Sukardi, dan D. Damat. 2021. Pengaruh substitusi ubi jalar putih, kuning dan ungu terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik donat isi. Food Technology and Halal Science Journal, 4(2): 156-171.
- Fajarwati, R., A. N. M. Ansori., dan S. P. Madyawati. 2020. First report of protein and fat level of alabio duck (*Anas platyrhynchos* borneo) eggs in hulu sungai

utara, indonesia for improving human health. *Indian Journal of Forensic Medicine and Toxicology*, 14(4): 3408–3411.

- Gardjito, M., A. Djuward., dan E. Hermayani. 2013. Pangan nusantara karakteristik dan prospek untuk percepatan diversifikasi pangan. Edisi Pertama. Kencana. Jakarta.
- Gusnadi, D., R. Taufiq., dan E. Baharta. 2021. Uji organoleptik dan daya terima pada produk Mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12): 2883-2888.
- Hanafiah, A. H. 2003. Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi. Edisi III. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Hardoko., L. Hendarto., dan T. M. Siregar. 2017. Pemanfaatan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) sebagai pengganti sebagian tepung terigu dan sumber antioksidan pada roti tawar. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 21(1): 25–32.
- Hastuti, W. A., W. Atmaka, dan D. R. A. Muhammad. 2014. Kajian penambahan tepung ubi jalar oranye (*ipomoea batatas* (l.) Lam.) Sebagai substitusi dalam pembuatan takoyaki dengan penambahan tempe sebagai kaldu dan isiannya. *Jurnal Teknosains Pangan*: 3(4), 15-25.
- Humairah, U., E. Elida., dan W. Gusnita. 2018. Pengaruh substitusi tepung ubi jalar orange terhadap kualitas cookies. *E-Journal Home Economicand Tourism*, 14(1): 1-15.
- Jia, F., H. Wang, L. Zhao, Z. Qiao, Y. Wang, R. Wang, J. Ma, L. Zhang, Y. Liang, and J. Wang. 2023. Effect of sweet potato flour on pasting, aggregation properties and dough quality of wheat flour. *Food Science and Technology*, 188, 115440.
- Khatarina, S. 2018. Kajian substitusi tepung umbi suweg (*amorphophallus campanulatus b*) pada pembuatan crackers terhadap sifat kimia dan organoleptik. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Lampung.
- Kiptiah, M., N. Hairiyah., dan H. Susanto. 2021. Pengaruh substitusi tepung ubi jalar oranye terhadap kualitas kerupuk bawang pengaruh substitusi tepung ubi jalar jeruk terhadap kualitas kerupuk bawang. *Jurnal Agroindustri*, 11 (2): 143-150.
- Kusnandar, F., H. Danniswara., dan A. Sutriyono. 2022. Pengaruh komposisi kimia dan sifat reologi tepung terigu terhadap mutu roti manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2): 67–75.
- Minah, F. N., S. Astuti., dan J. Jimmy. 2015. Optimalisasi proses pembuatan substitusi tepung terigu sebagai bahan pangan yang sehat dan bergizi. *Industri Inovatif : Jurnal Teknik Industri*, 5(2): 1–8.

- Moedjiharto, T. J. 2002. Usaha industri rumah tangga fish nugget. Laporan pengembangan inovasi produk olahan pangan. Laboratorium Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Brawijaya, Malang.
- Noach, Y. R., A. F. F. Kehik., dan G. M. Sipahelut. 2022. Karakteristik kimia sosis itik manila yang diproses menggunakan tepung ubi jalar ungu sebagai substitusi tapioka. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4(1): 1-9.
- Novia, D., S. Amelia., dan N. Z. Ayuza. 2011. Kajian suhu pengovenan terhadap kadar protein dan nilai organoleptik telur asin. *Jurnal Peternakan*, 8(2): 70-76.
- Nugroho, A., F. Swastawati dan A. D. Anggo. 2014. Pengaruh bahan pengikat dan waktu penggorengan terhadap mutu produk nugget ikan tenggiri (*Scomberomorus Sp*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(4): 140-149.
- Permadi, M. R., H. K. Oktafa. dan Agustianto. 2018. Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian preference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network. *Mikrotik : Jurnal Manajemen Informatika*. 8(1): 29-42.
- Pradipta, I. B. Y. V., dan W. D. R. Putri. 2015. Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung kacang hijau serta substitusi dengan tepung bekatul dalam biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3): 793-802.
- Rahmawati, Y. D., D. Ratnasari. dan F. M. J. Lababan. 2021. Pemanfaatan pangan lokal lele untuk pembuatan nugget. *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 1(02): 10-16.
- Ramli, I. dan N. Wahab. 2020. Teknologi pembuatan telur asin dengan penerapan metode tekanan osmotik. *ILTEK: Jurnal Teknologi*, 15(02): 82-86.
- 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.
- Rokana, E. F., N. Helilusiatiningsih, dan S. N. Riska. 2018. Diversifikasi produk telur asin melalui penambahan tanaman herbal dan proses penyangraian. *Jurnal Dedikasi*, 1(4): 90–99.
- Satriawan, M. B., dan I. Iling. 2017. Uji ftir bioplastik dari limbah ampas sagu dengan penambahan variasi konsentrasi gelatin. *Jurnal Dinamika*, 8(2): 1-13.
- Suarningsih, N. P. Y., L. Suranadi, A. A. S. P. Chandradewi, dan R. Sofiyatin. 2022. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung ubi jalar terhadap sifat organoleptik dan sifat kimia nastar nabikajau. *Student Journal Nutrition (SJ Nutrition)*, 1(1): 26-32.
- Sugiarto, 2019. Pelatihan pemberdayaan pasca gempa dalam pembuatan nugget telur ayam untuk meningkatkan konsumsi protein dan pendapatan

- masyarakat desa Kota Rindau Kecamatan Dolo Kabupaten Sigi. In: Prosiding Seminar Nasional Perikanan dan Kelautan Palu. 2019 Oktober 1, Sekolah Tinggi Perikanan dan Kelautan Palu. pp. 37-40.
- Sugiarto, S., 2022. Karakteristik kimia dan aktivitas antioksidan nugget telur disubstitusi tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca formatypica*). In: Prosiding Seminar Teknologi Dan Agribisnis Peternakan IX. 2022 Juni 14-15, Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman. pp. 756-762.
- Sukerti N, Damiati, dan C. Marsiti. 2013. Pengaruh modifikasi tiga varietas tepung ubi jalar dan terigu terhadap kualitas dan daya terima mie kering. J. Sains dan Teknologi, 2(2): 231-237.
- Sultoni A. 2004. Pengaruh konsentrasi larutan asam asetat dan lama perendaman terhadap beberapa karakteristik telur asin dari itik jawa (*Anas javanicus*). Skripsi. Fakultas Pertanian UNPAD. Jatinangor.
- Sumaryani, N. P., dan N. P. D. Permatasari. 2020. Identifikasi karakteristik biologi telur itik (*Anas domestica*) dalam usaha penetasan. Jurnal Emasains: Jurnal Edukasi Matematika Dan Sains, 9(1): 113–118.
- Suprpti, M. L., 2003. Tepung Ubi Jalar. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Surono, D. I., I. E. J. Nurali, dan I. J. S. Moningka. 2017. Kualitas fisik dan sensoris roti tawar bebas gluten bebas kasein berbahan dasar tepung komposit pisang goroho (*Musaacuminata* L). In Cocos, 8(2): 1-12.
- Susilawati S. dan F. Nurainy. 2014. Pengaruh penambahan ubi jalar ungu terhadap sifat organoleptik es krim susu kambing peranakan etawa. Jurnal Teknologi Dan Industry Hasil Pertanian, 19(3): 243-256.
- Wangiyana, I. G. A. S, dan I. G. A. A. H. Triandini. 2022. Uji hedonik teh herbal daun pohon menggunakan berbagai pendekatan statistik. Jurnal Agroteknologi dan Pengolahan Pangan, 2(2): 43-53.
- Warisno. 2005. Telur Asin Aneka Rasa. PT Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara, 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press, Bogor.
- Yeni, W. I., W. Syarif., dan R. Holinesti. 2014. Pengaruh substitusi tepung ubi jalar orange terhadap (*Ipomoea Batatas*) kualitas putu ayu. Journal of Home Economics and Tourism, 5(1): 1-17.
- Yoandari, R. L. Ratna., dan R. Nini. 2017. Respons pertumbuhan dan produksi ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) terhadap tinggi bedengan dan dosis pupuk kandang ayam. Jurnal Agroekoteknologi, 5(1): 33–41.
- Yuliansar, Y., R. Ridwan dan H. Hermawati. 2020. Karakterisasi pati ubi jalar putih, orange, dan ungu. Jurnal Saintis, 1(2): 1-13.